MC32F606TCT

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

Uprzejmie informujemy, że gwarancja firmy Samsung NIE obejmuje wizyt serwisowych mających na celu wyjaśnienie działania produktu, poprawienia źle wykonanego montażu czy przeprowadzenia standardowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.



Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung. Aby korzystać z pełnej pomocy serwisowej, należy zarejestrować produkt na stronie internetowej

www.samsung.com/register



POLSKI

JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczących:

- zasad bezpieczeństwa
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw
- Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

LEGENDA DLA SYMBOLI I IKON

 OSTRZEŻENIE	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.
 PRZESTROGA	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

	Ostrzeżenie; zagrożenie pożarem		Ostrzeżenie; gorąca powierzchnia
	Ostrzeżenie; prąd		Ostrzeżenie; materiał wybuchowy
	NIE próbować.		NIE dotykać.
	NIE rozmontowywać.		Postępować zgodnie z instrukcjami.
	Odłącz wtyczkę zasilania z gniazda sieci.		Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
	Skontaktować się z centrum serwisowym.		Uwaga
	Ważne		

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Należy upewnić się, czy przedstawione instrukcje są przestrzegane przez cały czas korzystania z kuchenki.

Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

 OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej)

 **OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

 **OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna.

 **OSTRZEŻENIE:** Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.

 Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.

OSTRZEŻENIE: Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.

OSTRZEŻENIE: Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

POLSKI

- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
- **OSTRZEŻENIE:** Płyny i inna żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem;
- Nie należy czyścić urządzenia strumieniem wody.
- Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrzna i do panelu sterowania.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut.
- Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.
- Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.
- Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach.

⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki) - Opcjonalnie

- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.
- Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Nie należy używać myjki parowej.
- **OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej ósmego roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

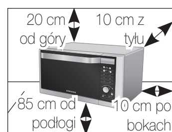
Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej ósmego roku życia.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego. Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.



1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.

2. Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki.

3. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Sprawdź, czy taca obraca się swobodnie. (Dotyczy wyłącznie modeli z tacą obrotową).

4. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

☛ Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. W celu zapewnienia bezpieczeństwa kabel należy podłączyć do odpowiedniego uziemionego gniazdka prądu zmiennego.

☛ Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne
- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek
- Taca obrotowa i pierścienie obrotowe (Tylko model z tacą obrotową)

☛ Uszczelki powinny być **ZAWSZE** czyste, aby można było prawidłowo zamykać drzwiczki.

☛ Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.

2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych

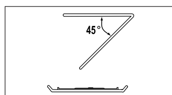
powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym kuchenki należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.

3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej kuchenki szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

NIE WOLNO wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.



Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45° ku dołowi i wyczyścić go. (Dotyczy wyłącznie modeli z obrotowym elementem grzejnym).

PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.
Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pogięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

NIE WOLNO zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- Odłącz kuchenkę od sieci
- Skontaktuj się z najbliższym serwisem

Jeśli przez pewien czas nie zamierzasz korzystać z kuchenki, umieść ją w miejscu suchym i niezakurzonym.
Powód: Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.

Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

OSTRZEŻENIE				
Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.	✓	✓	✓	✓
Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej.	✓	✓	✓	✓
Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.	✓	✓	✓	✓
Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni.	✓	✓	✓	✓
Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami.	✓	✓	✓	✓
Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.	✓	✓	✓	✓
Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów.	✓	✓	✓	✓
W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania.	✓	✓	✓	✓
Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.	✓	✓	✓	✓
Nie wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.	✓	✓	✓	✓
Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go.	✓	✓	✓	✓
Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami.	✓	✓		
Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia.	✓	✓	✓	✓
Sprawdź, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu.	✓	✓		✓
Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie używaj rozgałęziacza, przedłużacza lub transformatora prądu.	✓	✓	✓	
Nie wieszaj przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładaj go między różne przedmioty lub za kuchenkę.	✓	✓	✓	
Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
Nie wolno rozpylać wody bezpośrednio na urządzenie.	✓	✓		
Nie wolno stawiać na kuchence, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach żadnych przedmiotów.	✓	✓	✓	
Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych.	✓	✓		

Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki.	✓		✓	✓
Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.	✓	✓	✓	✓
OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY: • Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut. • Załóż czysty, suchy opatrunek. • Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.	✓	✓	✓	✓

PRZESTROGA

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb. Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.	✓		✓	✓
Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.	✓		✓	✓

Mniejsze ilości jedzenia należy krócej podgrzewać. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu.	✓		✓	✓
Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.	✓	✓		
Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.			✓	✓
Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe.	✓		✓	
Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.			✓	
W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu.			✓	
Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę.			✓	
Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Z powodów bezpieczeństwa kuchenka automatycznie wyłączy się po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal po przypadkowym uruchomieniu kuchenki.	✓			✓
Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstępy podane w niniejszej instrukcji. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).	✓		✓	
Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.	✓	✓	✓	

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO (TYLKO FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ)

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą, miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:

(1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)

(2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)

(3) Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Naprawienie urządzenia, wymiana akcesorium lub naprawa uszkodzenia obudowy podlega opłacie, jeśli urządzenie i/lub akcesorium zostało uszkodzone przez klienta. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń:

(a) Wyszczerbienia, wgniecenia, zarysowania i pęknięcia drzwiczek, uchwytu, panelu zewnętrznego i panelu sterowania.

(b) Uszkodzenia lub zgubienia tacki, pierścienia obrotowego, łącznika i drucianej podstawki.

- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

SPIS TREŚCI

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przygotowywanie posiłku.

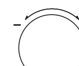
1. Umieść potrawę w kuchence.
Naciśnij przycisk **mikrofal** ().



2. Naciskaj przycisk **mikrofal** () do momentu wyświetlenia odpowiedniego poziomu mocy.



3. Określ czas przygotowania, obracając odpowiednio **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **Start/+30s** ().

Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę.
- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund.

Pozostaw potrawę w kuchence.
Naciśnij przycisk **Start/+30s** () tyle razy, ile razy chcesz wydłużyć czas o 30 sekund.



Rozmrażanie żywności.

1. Umieść zamrożony posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk funkcji rozmrażania **Smart Defrost** ().



2. Wybierz rodzaj żywności, naciskając przycisk funkcji rozmrażania **Smart Defrost** () do momentu wyświetlenia żądanej kategorii.

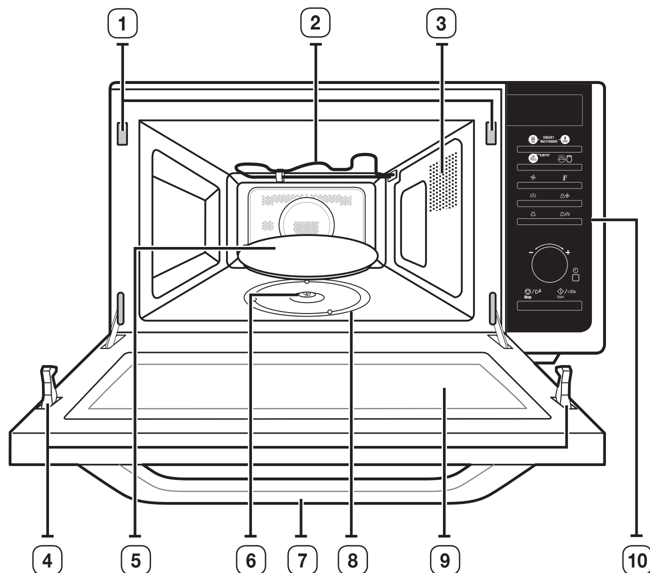


3. Naciśnij przycisk **Start/+30s** ().

Efekt: Rozpocznie się rozmrażanie.

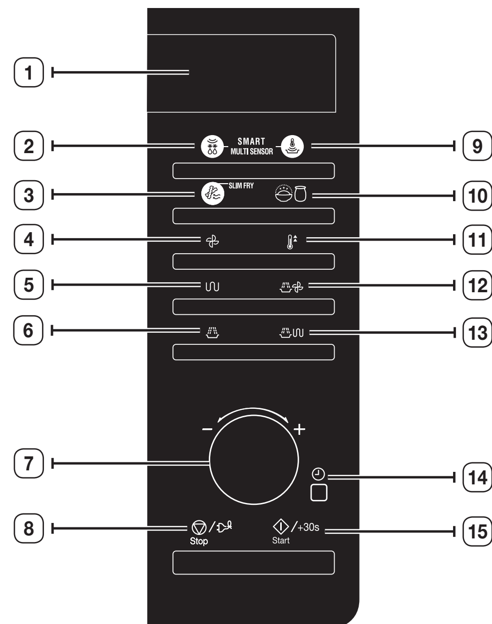
- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

PIEKARNIK



1. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA
2. ELEMENT GRZEJNY
3. OTWORY WENTYLACYJNE
4. ZATRZASKI DRZWICZEK
5. TACA OBROTOWA
6. ŁĄCZNIK
7. UCHWYT DRZWICZEK
8. PIERŚCIEŃ OBROTOWY
9. DRZWICZKI
10. PANEL STEROWANIA

PANEL STEROWANIA

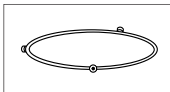


1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK FUNKCJI ROZMRAŻANIA SMART DEFROST
3. PRZYCISK FUNKCJI GOTOWANIA SLIM FRY
4. PRZYCISK GOTOWANIE KONWEKCYJNE
5. PRZYCISK GRILL
6. PRZYCISK MIKROFAL
7. POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE (WAGA/PORCJA/CZAS)
8. PRZYCISK STOP/EKOLOGICZNY
9. PRZYCISK FUNKCJI GOTOWANIA SMART COOK
10. PRZYCISK FERMENTACJI
11. PRZYCISK SZYBKIEGO PODGRZEWANIA KUCHENKI
12. PRZYCISK MIKROFALE + KONWEKCJA
13. PRZYCISK MIKROFALE + GRILL
14. PRZYCISK USTAWIANIA ZEGARA
15. PRZYCISK START/+30s

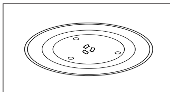
AKCESORIA

W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.

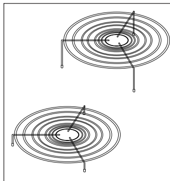
1. **Pierścień obrotowy**, który umieszcza się na środku kuchenki.
   Przeznaczenie: pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



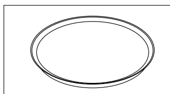
2. **Taca obrotowa**, umieszczana na pierścieniu obrotowym i mocowana w środkowej części do łącznika.
   Przeznaczenie: taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



3. **Wysoka i niska podstawa**, umieszczane na tacy obrotowej.
   Przeznaczenie: Metalowe podstawy mogą być używane do przygotowywania dwóch potraw jednocześnie. Małą potrawę można umieścić na tacy obrotowej, a drugą - na podstawie. **Druciane podstawy mogą być używane do grillowania, gotowania konwekcyjnego oraz gotowania w trybie łączonym.**



4. **Teflonowy talerz**, umieszczany na tacy obrotowej.
   Przeznaczenie: talerz służy do przyrumieniania potraw od spodu w trybie gotowania mikrofalowego lub łączonego z grillem, a także do przygotowywania kruchych ciast i spodów do pizzy.



USTAWIANIE GODZINY

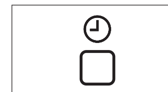
Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „:0", „88:88" lub „12:00". Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- po awarii zasilania

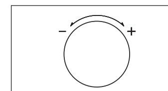
Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

Funkcja automatycznego oszczędzania energii
Jeżeli podczas wybierania ustawień urządzenia lub pracy w tymczasowym trybie zatrzymania nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach zostanie wyświetlony zegar.
Jeśli drzwiczki są otwarte, lampa kuchenki jest wyłączana po 5 minutach.

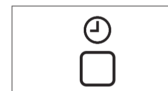
1. **Aby wyświetlić czas w formacie:**
   24-godzinnym
   12-godzinnym
   Naciśnij przycisk **zegara** (⌚) jeden lub dwa razy.



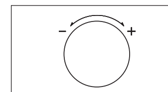
2. Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę.



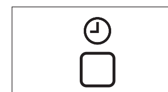
3. Naciśnij przycisk **zegara** (⌚).



4. Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić minuty.



5. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij ponownie przycisk **zegara** (⌚), aby uruchomić zegar.
   Efekt: Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.



POLSKI

POLSKI

SPRAWDZANIE POPRAWNOŚCI DZIAŁANIA KUCHENKI

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „Co robić w przypadku problemu lub wątpliwości” na stronie 37.

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. Jeśli używany jest inny poziom mocy niż maksymalny (100 % = 900 W), zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu u góry drzwiczek.
Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

Naciśnij przycisk **Start/+30s** (Start/+30s) i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **Start/+30s** (Start/+30s) odpowiednią liczbę razy.

/+30s
Start

Efekt: Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut.
Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

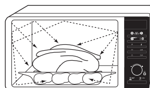
JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.
Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania;

Zasada działania.

1. Mikrofale generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.



2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.

3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
   - ilości i gęstości,
   - zawartości wody,
   - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.
Nigdy nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.

1. Naciśnij przycisk **mikrofal** ( ).

   Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
   (tryb mikrofal)

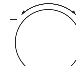


2. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając ponownie przycisk **mikrofal** ( ) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy. Szczegółowe informacje dotyczące poziomu mocy można znaleźć w tabeli na kolejnej stronie.



3. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.

   Efekt: Zostanie wyświetlony czas przygotowania.



4. Naciśnij przycisk **Start/+30s** (Start/+30s).

   Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:

   - Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu 4 razy zamiga symbol „0”.
     Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

/+30s
Start

Aby dowiedzieć się, jaki poziom mocy jest aktualnie używany, należy nacisnąć raz przycisk **mikrofal** (). W razie konieczności zmiany poziomu mocy podczas gotowania należy nacisnąć dwa lub więcej razy przycisk **mikrofal** () w celu wybrania odpowiedniego poziomu mocy.

Szybkie uruchomienie:

W przypadku potrzeby podgrzania pożywienia w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (900 W), można również nacisnąć przycisk **Start/+30s** () jeden raz na każde 30 sekund pracy kuchenki. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

POZIOMY MOCY I CZAS PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziom mocy	Wartość procentowa	Moc wyjściowa
WYSOKI	100 %	900 W
PODWYŻSZONY	67 %	600 W
ŚREDNI	50 %	450 W
OBNIŻONY	33 %	300 W
ROZMRAŻANIE	20 %	180 W
NISKI	11 %	100 W

Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
wyższy poziom mocy niższy poziom mocy	zmniejszony zwiększony

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk **Start/+30s** (). Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

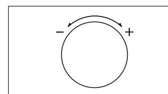
- Można również w dowolnej chwili sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki, oraz
- Wydłużyć pozostałą ilość czasu przygotowania.

Aby wydłużyć czas gotowania, naciśnij przycisk **Start/+30s** () jeden raz na każde dodatkowe 30 sekund.



- Przykład: Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk **Start/+30s** () sześć razy.

Czas przygotowania można wydłużyć lub skrócić również za pomocą pokrętła wielofunkcyjnego.



- Aby wydłużyć czas gotowania, obróć pokrętło wielofunkcyjne w prawo.
- Aby skrócić czas gotowania, obróć pokrętło wielofunkcyjne w lewo.

ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- sprawdzić stan pożywienia,
- przełożyć lub zamieszać pożywienie,
- odstawić pożywienie do ostygnięcia.

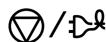
Aby zatrzymać pracę kuchenki...	Wykonaj następujące czynności...
Na chwilę	Na chwilę: Otwórz drzwiczki lub naciśnij raz przycisk zatrzymania. **Efekt:** Kuchenka zakończy pracę. Aby wznowić gotowanie, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **Start/+30s** ().
Całkowicie	Całkowicie: Naciśnij dwukrotnie przycisk zatrzymania. **Efekt:** Kuchenka zakończy pracę. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **Stop/Ekologiczny** ()

POLSKI

USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

Piekarnik dysponuje trybem oszczędzania energii. Ta funkcja pozwala oszczędzać prąd, gdy piekarnik nie jest używany.

Piekarnik dysponuje trybem oszczędzania energii. Ta funkcja pozwala oszczędzać prąd, gdy piekarnik nie jest używany. Gdy kuchenka nie jest używana, znajduje się w trybie gotowości, a na ekranie wyświetlany jest bieżący czas.



- Naciśnij przycisk **oszczędzania energii** ().
  Efekt: Wyświetlacz zostanie wyłączony.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki lub nacisnąć przycisk **oszczędzania energii** (), po czym na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI ROZMRAŻANIA SMART DEFROST

Funkcja rozmrażania Smart Defrost () umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba i owoców. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.

Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk funkcji rozmrażania **Smart Defrost** ().



2. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając przycisk funkcji rozmrażania **Smart Defrost** (). Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Naciśnij przycisk **Start/+30s** ().
   Efekt:
   - Rozpocznie się rozmrażanie.
   - Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.



4. Naciśnij przycisk **Stop/Ekologiczny** (), aby zakończyć rozmrażanie.
   Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję mikrofal z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Rozmrażanie” na stronie 33.

KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW FUNKCJI ROZMRAŻANIA SMART DEFROST

W poniższej tabeli przedstawiono pięć programów funkcji rozmrażania Smart Defrost. Zawiera ona zalecane zakresy wag potraw, czasy oczekiwania po gotowaniu oraz odpowiednie zalecenia. Proces gotowania jest kontrolowany przez system czujników dla wygody użytkownika.
Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas oczekiwania (min)	Zalecenia
1	**Mięso**	200-1500	20-90	Umieść mięso na środku tacy obrotowej. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.
2	**Drób**	200-1500	20-90	Umieść drób na środku tacy obrotowej. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.
3	**Ryby**	200-1500	20-80	Umieść rybę na środku tacy obrotowej. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas oczekiwania (min)	Zalecenia
4	Pieczywo	125-1000	10-60	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego na środku tacy obrotowej. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek.
5	Owoce	100-600	5-20	Rozłóż owoce równo w płaskim, szklanym naczyniu. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców.

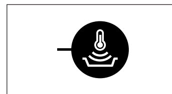
KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA SMART COOK

Funkcja gotowania **Smart Cook** () umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Potrawę można ustawić za pomocą **pokrętła wielofunkcyjnego**.

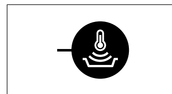
Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę. Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk funkcji gotowania **Smart Cook** ().

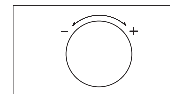


2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk funkcji gotowania **Smart Cook** (). Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



- Naciśnij przycisk funkcji gotowania Smart Cook () B jeden raz: 1. Automatyczne podgrzewanie
- Naciśnij przycisk funkcji gotowania Smart Cook () B dwa razy: 2. Gotowanie automatyczne

3. Wybierz rodzaj jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **Start/+30s** ().



Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.

- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW FUNKCJI SMART COOK

Poniższa tabela przedstawia 25 programów funkcji gotowania Smart Cook podzielonych na 2 kategorie. Zawiera ona zalecane zakresy wag potraw, czasy oczekiwania po gotowaniu oraz odpowiednie zalecenia. Proces gotowania jest kontrolowany przez system czujników dla wygody użytkownika.

1. Automatyczne podgrzewanie

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania
1-1	**Gotowe danie** (schłodzone)	300-500 g	2-3 min
	Zalecenia		
	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych lub przykryj plastikową pokrywką. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron).		
1-2	**Woda**	200-500 g	1-2 min
	Zalecenia		
	Wlej wodę do ceramicznej filiżanki lub kubka. Podgrzewaj bez przykrycia. Postaw na środku tacy obrotowej. Pozostaw w pozycji stojącej wewnątrz kuchenki. Wymieszaj wodę przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów).		

POLSKI

POLSKI

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania
1-3	**Mleko**	200-500 g	1-2 min
	Zalecenia		
	Wlej mleko do ceramicznej filiżanki lub kubka. Podgrzewaj bez przykrycia. Postaw na środku tacy obrotowej. Pozostaw w pozycji stojącej wewnątrz kuchenki. Wymieszaj wodę przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów).		
1-4	**Bajgiel**	1-2 sztuki	-
	Zalecenia		
	Przetnij je w poziomie na pół. Połóż je na niskiej podstawie.		
1-5	**Zupy** (schłodzone)	200-500 g	2-3 min
	Zalecenia		
	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.		
1-6	**Mini Ravioli** (schłodzone)	200-400 g	3 min
	Zalecenia		
	Połóż gotowe, schłodzone mini ravioli na naczyniu przeznaczonym do używania w kuchence mikrofalowej i postaw je na tacy obrotowej. Przekłuj foliowe opakowanie produktu lub przykryj plastikowym talerzem z kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Program służy do przygotowywania ravioli, a także makaronu w sosie.		
1-7	**Mrożona pizza**	300-550 g	-
	Zalecenia		
	Połóż mrożoną pizzę na dolnej tacy.		

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania
1-8	**Mrożony kurczak**	200-400 g	2 min
	Zalecenia		
	Połóż zamrożone skrzydełka lub pałki kurczaka (wstępnie usmażone i przyprawione) na talerzu teflonowym. Postaw naczynie na dolnej tacy.		
1-9	**Mrożone kotleciki serowe**	100-300 g	1-2 min
	Zalecenia		
	Umieść mrożone kotleciki serowe na talerzu. Postaw naczynie na dolnej tacy.		
1-10	**Mrożone minipizze**	100-300 g	-
	Zalecenia		
	Połóż mrożone minipizze na dolnej tacy.		
1-11	**Mrożona lasagne**	400-800 g	3-4 min
	Zalecenia		
	Włóż mrożoną lasagnę do naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Umieść naczynie na niskiej podstawie.		
1-12	**Mrożona ryba pieczona**	400-800 g	3-4 min
	Zalecenia		
	Włóż mrożoną rybę do naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Umieść naczynie na niskiej podstawie.		

2. Gotowanie automatyczne

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania
2-1	**Popcorn**	80-100 g	-
	Zalecenia		
	Należy korzystać ze specjalnych produktów przeznaczonych do przygotowywania w kuchence mikrofalowej. Postępuj według instrukcji producenta popcornu i połóż torbę na środku tacy obrotowej. Należy zachować ostrożność podczas otwierania gorącej torebki.		
2-2	**Ziemniaki w mundurkach**	400-800 g	5 min
	Zalecenia		
	Wybierz ziemniaki o wadze 200 g każdy. Nakłuj skórkę ziemniaków i umieść je na środku tacy obrotowej.		
2-3	**Boczek**	60-100 g	1-2 min
	Zalecenia		
	Umieść boczek na niskiej podstawie.		
2-4	**Filety rybne**	200-800 g	2 min
	Zalecenia		
	Połóż filety na środku niskiej podstawy.		
2-5	**Kawałki kurczaka**	200-800 g	2-3 min
	Zalecenia		
	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i przypraw je pieprzem i solą. Umieść je na środku niskiej podstawy, układając skórką do góry.		
2-6	**Mrożona zielona fasolka**	200-600 g	2 min
	Zalecenia		
	Połóż mrożoną fasolkę na naczyniu przeznaczonym do używania w kuchence mikrofalowej i postaw je na środku tacy obrotowej.		

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania
2-7	**Plastry marchwi**	100-400 g	1-2 min
	Zalecenia		
	Umyj marchewki i pokrój je na kawałki równej wielkości. Umieść je w szklanej misie. Dodaj 2-3 łyżki wody i przykryj plastikową lub szklaną pokrywką.		
2-8	**Różyczki brokułów**	200-500 g	1-2 min
	Zalecenia		
	Umyj brokuł i pokrój go na kawałki równej wielkości. Umieść je w szklanej misie. Dodaj 2-3 łyżki wody i przykryj plastikową lub szklaną pokrywką.		
2-9	**Kalafior**	200-600 g	1-2 min
	Zalecenia		
	Umyj kalafiora i pokrój go na kawałki równej wielkości. Umieść je w szklanej misie. Dodaj 2-3 łyżki wody i przykryj plastikową lub szklaną pokrywką.		
2-10	**Rogale**	150-300 g	-
	Zalecenia		
	Umieść rogala na talerzu teflonowym na niskiej podstawie.		
2-11	**Ciastka**	90-150 g	-
	Zalecenia		
	Umieść ciastka na talerzu teflonowym na niskiej podstawie.		
2-12	**Świeże bułki**	200-400 g	-
	Zalecenia		
	Umieść surowe bułki na talerzu teflonowym na niskiej podstawie.		
2-13	**Babeczki**	200-400 g	-
	Zalecenia		
	Przełóż ciasto do papierowych lub silikonowych foremek do babeczek. Umieść je na talerzu na niskiej podstawie.		

Instrukcje dotyczące korzystania z funkcji Smart Cook

Funkcja Smart Cook umożliwia automatyczne gotowanie jedzenia dzięki mierzeniu temperatury powierzchni podczas gotowania.

- Podczas gotowania przy użyciu funkcji Smart Cook tryb gotowania jest wybierany po zmierzeniu temperatury jedzenia lub powierzchni naczynia.
- Na krótko przed zakończeniem gotowania wyświetlany jest czas pozostały do końca procesu. Jeśli jest to konieczne w tym momencie należy zamieszać lub obrócić potrawę, aby zapewnić jej równomierne przygotowanie.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania z użyciem tej funkcji, należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyboru odpowiednich pojemników i pokryw, wskazanych w schematach w niniejszej instrukcji.

Ważne

- Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania z użyciem tej funkcji, należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyboru odpowiednich naczyń i przyborów kuchennych, wskazanych w schematach w niniejszej instrukcji.
- Nie należy używać funkcji automatycznego czujnika do gotowania przez cały czas. To znaczy po jednym gotowaniu przy użyciu tej funkcji nie należy rozpoczynać kolejnego.
- Kuchenkę należy zainstalować w dobrze wietrzonym miejscu, aby zapewnić odpowiednie chłodzenie i przepływ powietrza oraz precyzyjną pracę czujnika.
- Aby zapewnić najlepsze wyniki gotowania, nie należy używać automatycznego czujnika, gdy temperatura otoczenia jest zbyt niska lub zbyt wysoka.
- Wnękę kuchenki należy zawsze utrzymywać w czystości. Rozlane płyny należy zetrzeć wilgotną ściereczką. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania, jedzenie i naczynia należy umieszczać na środku szklanej płyty.
- Aby zapewnić najlepsze wyniki gotowania, nie należy przykrywać jedzenia plastikową folią ani plastikowymi przykrywkami, które nie zostały wskazane w schematach niniejszej instrukcji.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA SLIM FRY

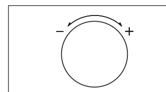
Funkcja gotowania Slim Fry umożliwia korzystanie z dziesięciu fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Kategorię Slim Fry można ustawić za pomocą przycisku funkcji gotowania Slim Fry. Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę. Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

1. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk funkcji **Slim Fry** ( ) odpowiednią liczbę razy. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie).



2. Wybierz wagę potrawy, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



3. Naciśnij przycisk **Start/+30s** ( ).



KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW FUNKCJI GOTOWANIA SLIM FRY

Poniższa tabela przedstawia 10 automatycznych programów smażenia funkcji Slim Fry. Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia. Smażenie będzie wymagało mniejszej ilości oleju w porównaniu ze smażeniem we frytkownicy, a przygotowane w ten sposób potrawy będą smaczne. Programy wykorzystują połączenie działania konwekcji, grzałki górnej i energii mikrofalowej.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas oczekiwania	Zalecenia
1	Mrożone frytki z piekarnika	300-350 450-500	-	Równomiernie rozprowadź frytki po całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na wyższej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Jeśli nie odwrócisz frytek, kuchenka będzie działać przez cały czas).
2	Mrożone krewetki (w panierce)	200-250 300-350	-	Równomiernie rozprowadź krewetki po całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie.
3	Mrożone kawałki kurczaka	200-250 350-400	-	Ułóż kawałki kurczaka równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Jeśli nie odwrócisz frytek, kuchenka będzie działać przez cały czas).
4	Mrożone krokiety ziemniaczane	200-250 300-350	-	Ułóż krokiety ziemniaczane równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie.
5	Mrożone minisajgonki	200-250 350-400	-	Ułóż minisajgonki równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie.
6	Domowe frytki	300-350 450-500	1-2	Korzystając z funkcji szybkiego wstępnego podgrzewania, rozgrzej kuchenkę do 200 °C. Wybierz twarde lub średniotwarde ziemniaki i umyj je. Obierz ziemniaki i pokrój je w paski grubości 10x10 mm. Namaczaj je w zimnej wodzie (przez pół godziny). Osusz ziemniaki ręcznikiem, zważ je i posmaruj 5 g oliwy z oliwek. Równomiernie rozprowadź frytki domowej roboty po całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Jeśli nie odwrócisz frytek, kuchenka będzie działać przez cały czas).
7	kawałki ziemniaków	200-250 300-350 400-450	1-2	Umyj ziemniaki normalnej wielkości i pokrój je w łódki. Skrop oliwą i posyp przyprawami. Ułóż je na talerzu przeciętą częścią ku dołowi. Umieść talerz na wysokiej podstawie.
8	Udka	200-250 300-350 400-450	1-2	Rozgrzej grill, włączając na 3–4 minuty funkcję grillowania. Zważ udka, posmaruj je olejem i posyp przyprawami. Rozmieść je równomiernie na wyższej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Kuchenka przerwie działanie. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
9	Plastry cukinii	100-150 200-250	-	Rozgrzej grill, włączając na 3–4 minuty funkcję grillowania. Umyj cukinię i pokrój ją w plastry. Posmaruj 5 g oliwy i posyp przyprawami. Ułóż plastry równomiernie na talerzu i umieść talerz na wyższej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Jeśli nie odwrócisz plastrów, kuchenka będzie działać przez cały czas).

POLSKI

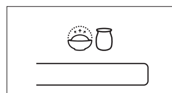
POLSKI

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas oczekiwania	Zalecenia
10	Połówki jabłka	300-350 400-450	-	Umyj i wydrąż jabłka (o wadze 150 g każde). Przetnij je poziomo na pół. Ułóż połówki na talerzu teflonowym przeciętą częścią ku dołowi, dodaj farsz, np. rodzynki lub starte migdały. Umieść talerz na niskiej podstawie. Po ugotowaniu podawaj z lodami waniliowymi.

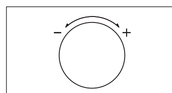
KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEJ FERMENTACJI

Pięć programów automatycznej fermentacji umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Kategorię automatycznej fermentacji można ustawić za pomocą przycisku fermentacji. Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

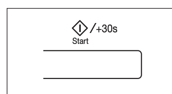
1. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **automatycznej fermentacji** () odpowiednią liczbę razy.
(Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie).



2. Wybierz kod jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



3. Naciśnij przycisk **Start/+30s** ().



KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO FERMENTACJI

W poniższej tabeli przedstawiono informacje na temat korzystania z automatycznego programu rośnięcia ciasta drożdżowego i przygotowywania jogurtu.

Kod		Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas oczekiwania	Zalecenia
Rośnięcie ciasta	**1-1**	Ciasto na pizzę	300-500	-	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią kuchenną.
	1-2	Ciasto drożdżowe	500-800	-	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią kuchenną.
	1-3	Ciasto chlebowe	600-900	-	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią kuchenną.
Domowy jogurt	**2-1**	Małe naczynia	500	6 godzin w lodówce	Przelej 150 g jogurtu do 5 ceramicznych kubków lub małych szklanych słoików (po 30 g w każdym). Dodaj 100 ml mleka do każdego kubka. Użyj mleka UHT (o temperaturze pokojowej, 3,5% tłuszczu). Przykryj filiżanki folią kuchenną i umieść je w okręgu na tacy obrotowej.
	2-2	Miska	500	6 godzin w lodówce	Zmieszaj 150 g jogurtu naturalnego i 500 ml mleka UHT (o temperaturze pokojowej, 3,5% tłuszczu). Przelej całość do szklanej miski. Przykryj miskę folią kuchenną i umieść ją na tacy obrotowej.

GOTOWANIE WIELOETAPOWE

Kuchenka mikrofalowa może zostać zaprogramowana na przyrządzanie potraw nawet w trzech etapach (Do gotowania wieloetapowego nie można używać trybu gotowania konwekcyjnego, rozmrażania + gotowania konwekcyjnego oraz trybu szybkiego podgrzewania). Przykład: Aby rozmrozić potrawę w trybie rozmrażania i ugotować ją, nie trzeba zmieniać ustawień kuchenki po każdym etapie. Można rozmrozić i przygotować 1,8 kg kurczaka w następujących trzech etapach:

- Rozmrażanie
- Gotowanie mikrofalowe przez 30 minut
- Grillowanie przez 15 minut

☛ Pierwszym etapem musi być rozmrażanie. Tryb gotowania łączonego i grilla może być wykorzystany na pozostałych dwóch etapach jeden raz. Natomiast tryb gotowania z użyciem mikrofal może być wykorzystany dwa razy (na dwóch różnych poziomach mocy).

1. Naciśnij przycisk funkcji rozmrażania **Smart Defrost** ( ).



2. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając przycisk funkcji rozmrażania **Smart Defrost** ( ).



3. Naciśnij przycisk **mikrofal** ( ).



4. Ustaw odpowiedni **poziom mocy**, naciskając przycisk **mikrofal** ( ) (w podanym przykładzie 450 W).



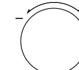
5. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (w podanym przykładzie 30 minut).



6. Naciśnij przycisk **grill** ( ).



7. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (w podanym przykładzie 15 minut).



8. Naciśnij przycisk **Start/+30s** ( ).



Efekt: Czas gotowania wydłuży się o 30 s:

- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

SZYBKIE PODGRZEWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

W przypadku gotowania konwekcyjnego zaleca się, aby przed umieszczeniem w kuchence jedzenia nagrzać ją do odpowiedniej temperatury. Po osiągnięciu przez kuchenkę odpowiedniej temperatury będzie ona utrzymana przez około 10 minut; kuchenka wyłącza się automatycznie.
Należy upewnić się, że położenie elementu grzejnego odpowiada żądanemu rodzajowi przygotowania potrawy.

1. Naciśnij przycisk **szybkiego podgrzewania** ( ).



Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
200 °C (temperatura)

2. Naciśnij raz lub kilka razy przycisk **szybkiego podgrzewania** ( ), aby ustawić temperaturę. (Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Naciśnij przycisk **Start/+30s** ( ).



Efekt: Rozpocznie się podgrzewanie kuchenki do zadanej temperatury.

- Czas wyświetlania trybu gotowania wynosi 8 sekund, a ustawienia temperatury - 2 sekundy. Przykład: Tryb szybkiego podgrzewania w temperaturze 200 °C

POLSKI





(wyświetlane przez 8 sekundy (wyświetlane przez 2 sekundy

- Po osiągnięciu określonej temperatury kuchenka nada 6 sygnałów dźwiękowych, a temperatura będzie utrzymywana przez 10 minut.
- Po 10 minutach kuchenka nada 4 sygnały dźwiękowe i wyłączy się.

Po nagrzaniu kuchenki do ustawianej temperatury kuchenka nada 6 sygnałów dźwiękowych, a wstępna i właściwa temperatura będzie utrzymywana przez 10 minut.

Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania** ().

GOTOWANIE KONWEKCYJNE

Tryb konwekcyjny umożliwia gotowanie potraw w taki sam sposób, jak w tradycyjnym piecyku. Tryb mikrofal nie jest używany. Można wybrać jeden z sześciu zaprogramowanych poziomów temperatury od 40 °C do 200 °C. Maksymalny czas wynosi 60 minut.

Aby szybko podgrzać kuchenkę, patrz strona 23.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

Sprawdź, czy element grzejny jest ustawiony poziomo i czy taca obrotowa znajduje się na swoim miejscu. Otwórz drzwiczki, umieść składniki na niższej podstawie i ustaw ją na tacy obrotowej.

1. Naciśnij przycisk **gotowania konwekcyjnego** ().

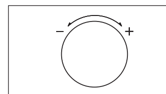


Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
(tryb gotowania konwekcyjnego)
200 °C (temperatura)

2. Naciśnij raz lub kilka razy **przycisk gotowania konwekcyjnego** (), aby ustawić temperaturę. (Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



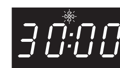
3. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **Start/+30s** ().

Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę:

- Czas wyświetlania zaprogramowanego czasu gotowania wynosi 8 sekund, a zaprogramowanej temperatury - 2 sekundy.
Przykład: Czas gotowania 30 minut w temperaturze 200 °C





(wyświetlane przez 8 sekundy (wyświetlane przez 2 sekundy

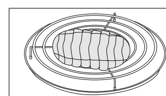
- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania** ().

Należy zachować ostrożność, ponieważ co jakiś czas podczas pracy w trybie konwekcyjnym działa grzałka grilla.

WYBÓR AKCESORIÓW

Tradycyjne gotowanie konwekcyjne nie wymaga użycia specjalnych przyborów kuchennych. Należy jednak używać wyłącznie przyborów wykorzystywanych podczas gotowania tradycyjnego.



Pojemniki, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych, nie są zwykle odpowiednie do gotowania konwekcyjnego; nie należy używać pojemników i naczyń plastikowych, papierowych kubków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu łączonego (mikrofale + grill lub gotowanie konwekcyjne) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych.

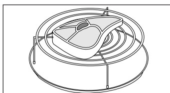
Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 27.

GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

1. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce.



2. Naciśnij przycisk **grill** (ՍՍ).

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

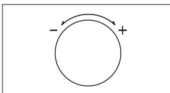
ՍՍ (tryb grilla)

- Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustaw czas grillowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.

- Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



4. Naciśnij przycisk **Start/+30s** (Start/+30s).

Efekt: Rozpocznie się grillowanie.

- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



TRYB ŁĄCZONY MIKROFAL I GRILLA

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

☛ Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę. Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzania danego rodzaju żywności. Postaw podstawę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk **Mikrofale z grillem** (mikrofale+ՍՍ).

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

mikrofale+ՍՍ	(tryb kombinowany mikrofal i grilla)
600 W	(moc wyjściowa)



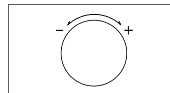
2. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **Mikrofale z grillem** (mikrofale+ՍՍ) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy wyjściowej (300-600 W).

- Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.

- Maksymalny czas wynosi 60 minut.



4. Naciśnij przycisk **Start/+30s** (Start/+30s).

Efekt:

- Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym.
- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



POLSKI

TRYB ŁĄCZONY MIKROFAL I GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO

W tym przypadku do gotowania potraw wykorzystywana jest energia mikrofalowa i ogrzewanie gorącym powietrzem. Ze względu na używane promieniowanie mikrofalowe nie ma konieczności wstępnego podgrzewania kuchenki.
Tryb łączony umożliwia przygotowanie wielu potraw, a zwłaszcza:

- pieczonego mięsa i drobiu,
- ciasta,
- jaj i potrawy z sera.

Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę. Podczas dotykania obiektów znajdujących się w kuchence należy ZAWSZE używać rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.
Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na tacy obrotowej lub na niskiej podstawie, którą należy ustawić na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk **Mikrofale i gotowanie konwekcyjne** ().



Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

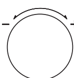
	(tryb kombinowany mikrofal i gotowania konwekcyjnego)
200 °C	(temperatura: przełącza się na następujący tryb temperatury w czasie 2 sekund)

2. Wybierz temperaturę, naciskając przycisk **Mikrofale i gotowanie konwekcyjne** ().
(Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.

- Maksymalny czas wynosi 60 minut.



4. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **Mikrofale i gotowanie konwekcyjne** () do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy (600, 450, 300, 180, 100 W).

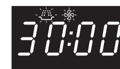


5. Naciśnij przycisk **Start/+30s** ().



Efekt:

- Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym.
- Kuchenka jest podgrzana do wymaganej temperatury, a podgrzewanie za pomocą promieniowania mikrofalowego jest kontynuowane do momentu osiągnięcia czasu gotowania.
- Czas wyświetlania zaprogramowanego czasu gotowania wynosi 8 sekund, a zaprogramowanej temperatury - 2 sekundy.
  Przykład: Czas gotowania 30 minut w temperaturze 200 °C



(wyświetlane przez 8 sekundy



(wyświetlane przez 2 sekundy

- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania** ().

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez 1 sekundę przycisk **szybkiego podgrzewania** () i przycisk **Mikrofale+Grill** ().

   Efekt:
   - Zostaną wyświetlone następujące informacje:

     OFF
   - Naciśnięcie przycisku nie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

2. Aby ponownie włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez 1 sekundę przycisk **szybkiego podgrzewania** () i przycisk **Mikrofale+Grill** ().

   Efekt:
   - Zostaną wyświetlone następujące informacje:

     On
   - Sygnał dźwiękowy jest ponownie włączony.

BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.

1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk **Grill** () i przycisk **Mikrofale+Konwekcja** ().

   Efekt:
   - Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
   - Zostanie wyświetlony symbol „L".

     L

2. Aby odblokować kuchenkę, ponownie naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk **Grill** () i przycisk **Mikrofale+Konwekcja** ().

   Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

LISTA NACZYŃ I PRZYBORÓW KUCHENNYCH

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.
Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.
W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Ceramika	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.

POLSKI

POLSKI

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane **✓✗ : Używać ostrożnie** **✗ : Niebezpieczne**

ZASADY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Szpinak	150 g	600 W	5-6	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	300 g	600 W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Porada: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (900 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.
Brukselki	250 g	6-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	4½-5	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka.
Cukinie	250 g	4-4½	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250 g	3½-4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250 g	4-4½	3	Potnij pory na grube plastry.
Pieczarki	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250 g	5-5½	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	4½-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250 g	5½-6	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z przykrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
Uwaga: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Biały ryż (parboiled)	250 g	900 W	15-16	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375 g		17½-18½		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	900 W	20-21	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375 g		22-23		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250 g	900 W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250 g	900 W	17-18	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	900 W	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli.
Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).
Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.
Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.
Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.
Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Przelej napój do szklanek i podgrzewaj bez przykrycia: Jedną filiżankę połóż na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 filiżanki ułóż w okrąg. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj.
Zupy (schłodzone)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	3½-4½	3	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	4-5	3	Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.
Gotowe do podania fondue serowe (schłodzone)	400 g	600 W	6-7	1-2	Umieść gotowe do podania fondue serowe w odpowiedniej wielkości szklanej misie z przykrywką. W czasie podgrzewania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie zamieszaj.

POLSKI

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI:
Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.
MLEKO DLA DZIECI:
Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37 °C

UWAGA:

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w tabeli obok.

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sekund	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sekund	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 60-70 s.	2-3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.
Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.

Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Porada: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube. Mniejsza ilość jedzenia rozmraża się w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli na sąsiedniej stronie.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Mięso				
Mięso mielone	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Umieść mięso na tacy obrotowej. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Steki wieprzowe	250 g	7-8		

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Drób				
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	14-15	15-60	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1200 g	32-34		
Ryby				
Filety rybne	200 g	6-7	10-25	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Całe ryby	400 g	11-13		
Owoce				
Jagody	300 g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Pieczywo				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	1-1½ 2½-3	5-20	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Tosty/kanapki	250 g	4-4½		
Chleb (mąka pszenna i żytnia)	500 g	7-9		

POLSKI

GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-5 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania:
Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:
W przypadku używania trybu grillowania należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone:
600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofale + grill
Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie łączonym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + grill:
Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie łączonym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:
W przypadku używania trybu łączonego (przycisk mikrofal z grillem) należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie.

Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 2-3 minuty funkcję grillowania.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.
Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)	Instrukcje
Tosty	4 szt. (każdy ok. 25 g)	Tylko grill	3-4	2-3	Ułóż tosty obok siebie na wysokiej podstawie.
Pomidory z grilla	400 g (2 szt.)	300 W + grill	6-8	-	Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Tost z pomidorami i serem	4 szt. (300 g)	300 W + grill	5-7	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	4 szt. (500 g)	300 W + grill	6-8	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + grill	10-12	-	Przetnij ziemniaki na połówki. Umieść je na wyższej podstawie, układając na ściętej stronie.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)	Instrukcje
Ziemniaki gratin / warzywa (mrożone)	450 g	450 W + grill	10-12	-	Włóż świeże ziemniaki gratin do małego naczynia z pyreksu. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + grill	7-8	-	Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw naczynie na niskiej podstawie.
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + grill	9-11	8-10	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.
Pieczony kurczak	1200 g	450 W + grill	21-23	20-22	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż piersią do dołu na środku niskiej podstawy. Po zakończeniu grillowania odstaw potrawę na 5 minuty.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)	Instrukcje
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + grill	6-8	6-7	Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.

KONWEKCJA

Pieczenie za pomocą konwekcji jest tradycyjnym i powszechnie używanym sposobem gotowania w piekarnikach, wykorzystującym obieg gorącego powietrza.
Na tylnej ściance kuchenki mikrofalowej umieszczony jest element grzejny i wentylator, dzięki czemu gorące powietrze może swobodnie krążyć. W tym trybie jest wykorzystywana górna grzałka.

Przybory kuchenne używane do gotowania konwekcyjnego
Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Jedzenie, które można przygotowywać konwekcyjnie
W tym trybie można przyrządzać biszkopty, ciastka, bułki i ciasta z owocami, ciasta ptysiowe i suflety.

MIKROFALE + KONWEKCJA

Tryb ten umożliwia połączenie użycia mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię. Gotowanie konwekcyjne jest to tradycyjny sposób gotowania stosowany w zwykłych kuchenkach, w których obieg gorącego powietrza jest wytwarzany przez wentylator zamontowany na tylnej ściance.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofale + konwekcja
Powinny umożliwiać przenikanie mikrofal. Powinny być żaroodporne (np. szkło, ceramika lub porcelana bez metalowych elementów), tak jak przybory wymienione dla trybu mikrofale + grill.

Potrawy, które można przygotowywać przy użyciu trybu łączonego mikrofale + gotowanie konwekcyjne:
Wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.

POLSKI

Przewodnik gotowania konwekcyjnego świeżej i mrożonej żywności

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji automatycznego wstępnego podgrzewania. Poziomy mocy i czas gotowania konwekcyjnego zostały opisane w poniższej tabeli. Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)	Instrukcje
PIZZA					
Mrożona pizza (już upieczona)	300-400 g	1-szy 300 W+200 °C 2-gi Gotowanie konwekcyjne 180 °C	7-9	5-6	Umieść pizzę na wysokiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minut.
MAKARON					
Mrożona lasagne	400 g	1-szy 450 W+200 °C 2-gi Gotowanie konwekcyjne 200 °C	16-18	3-4	Włóż do szklanego naczynia odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że można je używać do przyrządzania potraw z wykorzystaniem mikrofal i gorącego powietrza). Połóż mrożone danie z makaronu na niskiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
MIĘSO					
Pieczeń wołowa / pieczona jagnięcina (średnia)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Posmaruj wołowinę/ jagnięcinę olejem i przypraw ją pieprzem, solą i papryką. Umieść ją na niskiej podstawie, układając tłustszą stroną do dołu. Po upieczeniu owiń mięso w folię aluminiową i pozostaw na 10-15 minut.
Pieczony kurczak	1000-1200 g	1-szy 450 W+200 °C 2-gi 450 W + Grill	20-22	21-23	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka na niskiej podstawie jedną piersią w dół, drugą w górę. Odstaw na 5 minut.
PIECZYWO					
Świeże bułki	6 szt. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Ułóż bułki w okręgu na niskiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Pieczywo czosnkowe (mrożone, wstępnie upieczone)	200 g (1 szt.)	180 W + 200 °C	8-10	-	Ułóż schłodzoną bagietkę na papierze do pieczenia na niskiej podstawie. Po upieczeniu odstaw na 2-3 minuty.
CIASTO					
Babki marmurkowe (surowe ciasto)	500 g	Tylko 180 °C	38-43	-	Włóż surowe ciasto do małej, prostokątnej blachy z czarnego metalu (długość 25 cm). Postaw na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5-10 minut.
Małe babeczki (surowe ciasto)	12 x 28 g	Tylko 160 °C	28-33	-	Rozmieść babeczki w papierowych foremkach równomiernie na talerzu umieszczonym na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.
Ciastka (surowe ciasto)	200-250 g	Tylko 200 °C	15-20	-	Ułóż zamrożone rogaliki bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy.
Mrożone ciasto	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Umieść mrożone ciasto na niskiej podstawie. Po rozmrożeniu i podgrzaniu odstaw na 15-20 minut.

DODATKOWE WSKAZÓWKI

ROZTAPIANIE MASŁA
Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką.
Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 900 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY
Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia.
Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU
Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W aż do roztopienia.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY
Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody.
Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej.
Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W.
Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA
Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody.
Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 900 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU
Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj.
Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU
Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie dokładnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW
Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu.
Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj.
Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU LUB WĄTPLIWOŚCI

Zapoznanie się z działaniem nowego urządzenia zawsze zajmuje nieco czasu. W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania. Być może pozwoli to zaoszczędzić czas i uniknąć kłopotów związanych z niepotrzebnym wzywaniem serwisu.

Poniżej opisane zjawiska są normalne.
- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy.
- Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek.

Jedzenie nie jest wcale gotowe
- Czy wyłącznik czasowy został ustawiony poprawnie i został naciśnięty przycisk **Start/+30s** (Start/+30s)?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane
- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

Światło nie działa.
- Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.
- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.

- Jeśli mikroprocesor kuchenki wykryje zakłócenia, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny)

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

Dym i nieprzyjemny zapach po rozpoczęciu pracy.

- Jest to tymczasowy stan spowodowany nagrzewaniem się nowych elementów. Dym i zapach znikną całkowicie po 10 minutach działania.
  Aby szybciej pozbyć się nieprzyjemnego zapachu, umieść w kuchence cytrynę lub sok z cytryny.

Jeżeli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem firmy SAMSUNG.

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy SAMSUNG. Należy przygotować następujące informacje:

- model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,
- szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,
- dokładny opis problemu.

Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

KOMUNIKAT O BŁĘDZIE

Wyświetlany jest komunikat „E-24”

- Komunikat „E-24” jest automatycznie włączany przed przegrzaniem się kuchenki mikrofalowej. W przypadku wyświetlenia komunikatu „E-24” naciśnij przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny), aby przejść do trybu inicjalizacji.

PARAMETRY TECHNICZNE

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.
Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MC32F606TCT** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	**MC32F606TCT**
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Pobór mocy	
Moc maksymalna	2900 W
Mikrofale	1400 W
Grill (element grzejny)	1500 W
Konwekcja (element grzejny)	Maks. 2100 W
Moc wyjściowa	100 W / 900 W — 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	
Obudowa	523 x 506 x 309 mm
Wnętrze kuchenki	373 x 370 x 233 mm
Objętość	32 l
Waga	
Netto	ok. 20,0 kg
Poziom hałasu	43 dBA

NOTATKI

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	MC32F606TCT
Znamionowy pobór mocy	1.4 kW
Sprawność	57.1 %
Stopień równomierności pieczenia	3.3
Norma : EN 60705	



ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

Kod produktu: DE68-04174G-01

MC32F606TCT

Mikrohullámú sütő

Használati utasítás és főzési útmutató

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Samsung terméket.
Ha szeretne még inkább teljes körű szolgáltatást kapni, kérjük, regisztrálja termékét a következő oldalon:

www.samsung.com/register honlapon.

A Samsung garanciája NEM terjed ki azokra az esetekre, amikor Ön azért kéri a szerviz segítségét, hogy elmagyarázzák a készülék működését, helyreállítsák a nem megfelelő üzembe helyezés következményeit, illetve elvégezzék a készülék rendes tisztítását vagy karbantartását.

Planet First

100 %
Recycled Paper

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készult.

SAMSUNG

A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági előírások
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

JELMAGYARÁZAT

 FIGYELEM	Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.
 VIGYÁZAT	Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.

	Vigyázat, tűzveszély		Vigyázat; forró felület
	Vigyázat, áramütés-veszély		Vigyázat, robbanásveszély
	NE kísérelje meg.		NE érintse meg.
	NE szerelje szét.		Pontosan kövesse az utasításokat.
	Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.		Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen.
	Segítségért forduljon a szervizközponthoz.		Megjegyzés
	Fontos		

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

Mindig tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

A sütő használata előtt feltétlenül olvassa el, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat:

 **VIGYÁZAT**
(Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozik)

 **VIGYÁZAT:** Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.

 **VIGYÁZAT:** Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

 **VIGYÁZAT:** Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényben, mivel könnyen felrobbanhatnak.

 A készüléket kizárólag háztartási használata tervezték.

- **VIGYÁZAT:** Gyermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.
- **VIGYÁZAT:** A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.
- Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.
- Ha papír- vagy műanyag zacskóba csomagolt ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.
- A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étel vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.
- Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.
- **VIGYÁZAT:** Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt.
- **VIGYÁZAT:** Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.
- Tojás héjastól és főtt tojás egészben nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

MAGYAR

A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületi károsodáshoz vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.

VIGYÁZAT: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan).

A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.

Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

A mikrohullámú sütőt asztalon vagy pulton történő használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe.

⚠ VIGYÁZAT (Csak a sütő funkcióra vonatkozik) - Opcionális

VIGYÁZAT: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

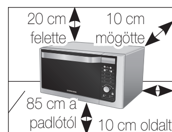
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
- **VIGYÁZAT:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gőztisztítóval nem tisztítható.
- **VIGYÁZAT:** Az izzócserét megelőzően - az áramütés elkerülése érdekében - a készüléket ki kell kapcsolni.
- **VIGYÁZAT:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.
- A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.
- Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.
- Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.
- A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.
- A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések. A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsonyfeszültségű hálózatra csatlakoznak.

MAGYAR

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.



1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér legyen.

2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.

3. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálytalanul forog-e. (Csak a forgótányéros modellek esetében)

4. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

☛ Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt megfelelően földelt, váltakozó áramú fali aljzathoz csatlakoztassa.

☛ Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében. Tartsa be a sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat, és olyan hosszabbító kábelt használjon, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradék ne rakódhasson le rájuk:

- Belső és külső felületek
- Ajtó és ajtótömítések
- Forgótányér és görgős gyűrű
  (Csak a forgótányéros modellek esetében)

☛ **MINDIG** ellenőrizze, hogy az ajtótömítések tiszták és az ajtó megfelelően záródik-e.

☛ A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután öblítse le és törölje szárazra.

2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a sütő belső felületekről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.

3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a sütőbe egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig melegítse maximális fokozaton.

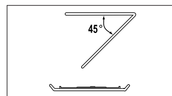
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

NE öntsön vizet a szellőzőnyílásokba.
NE használjon súrolószereket vagy oldószereket.
Tisztításkor fordítson különös figyelmet az ajtó tömítésének, hogy ott az ételmaradékok:

- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.



(Csak az elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek esetén)

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.
A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást

NE távolítsa el a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal

Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
Oka: A por és a nedvesség megrongálhatja a sütő alkatrészeit.

Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje!
Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálathoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

FIGYELEM				
A készüléket csak képesített szakember javíthatja és alakíthatja át.	✔	✔	✔	✔
Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval.	✔	✔	✔	✔
Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót.	✔	✔	✔	✔
Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; párás, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen.	✔	✔	✔	✔
A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.	✔	✔	✔	✔
Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.	✔	✔	✔	✔
Ne húzza meg és nem hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, és ne helyezzen rá nehéz tárgyat.	✔	✔	✔	✔
Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne.	✔	✔	✔	✔
Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.	✔	✔	✔	✔
Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.	✔	✔	✔	✔
Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✔	✔	✔	✔
Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre.	✔	✔	✔	✔
Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé.	✔	✔		
A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzborotvát vagy nagynyomású mosót.	✔	✔	✔	✔
Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.	✔	✔		✔
Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót.	✔	✔	✔	
Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé.	✔	✔	✔	
Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✔	✔	✔	✔
Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.	✔	✔		
Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.	✔	✔	✔	
Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére.	✔	✔		
Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel.	✔		✔	✔

Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.	✔	✔	✔	✔
VIGYÁZAT: Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY-utasítások szerint járjon el: • Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe. • Fedje le tiszta, száraz kötszerrel. • Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót.	✔	✔	✔	✔

⚠ VIGYÁZAT				
Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb. A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el. Magyarázat: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet.	✔		✔	✔
A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.	✔		✔	✔
Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.	✔		✔	✔
Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol.	✔	✔		
Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.			✔	✔
A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.	✔		✔	
Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.			✔	
A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.			✔	
Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz.			✔	
Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.	✔			✔
A sütőt elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.)	✔		✔	
Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.	✔	✔	✔	

ÓVINTÉZKEDÉSEK AZ ESETLEGES TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚENERGIA-KISUGÁRZÁS ELLEN (CSAK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓRA VONATKOZIK)

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

(a) Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:

(1) ajtó (meghajlás)

(2) ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)

(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

Ha a készülék alkatrészeinek cseréjére vagy a készülék hibájának kijavítására a felhasználó hibájából van szükség, a Samsung szervizdíjat számol fel. Ez a kikötés a következő esetekre vonatkozik:

(a) Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.

(b) Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.

- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt módon, rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.



A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE - ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

TARTALOM

GYORSKALAUZ

Ha főzni szeretne.

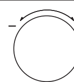
1. Helyezze be az ételt a sütőbe.
   Nyomja meg a **Mikrohullám** (▭) gombot.



2. Nyomja a egymás után többször a **Mikrohullám** (▭) gombot, amíg meg nem jelenik a megfelelő teljesítményszint.



3. Állítsa be az elkészítési időt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start/+30s** (◇/+30s) gombot.



Eredmény: A főzés megkezdődik.
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Ha az elkészítési időt 30 másodperccel növelni kívánja:

Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **Start/+30s** (◇/+30s) gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.



Ha ételt szeretne kiolvasztani.

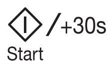
1. Helyezze be a fagyasztott ételt a sütőbe.
   Nyomja meg a **Smart Defrost** (❄) gombot.



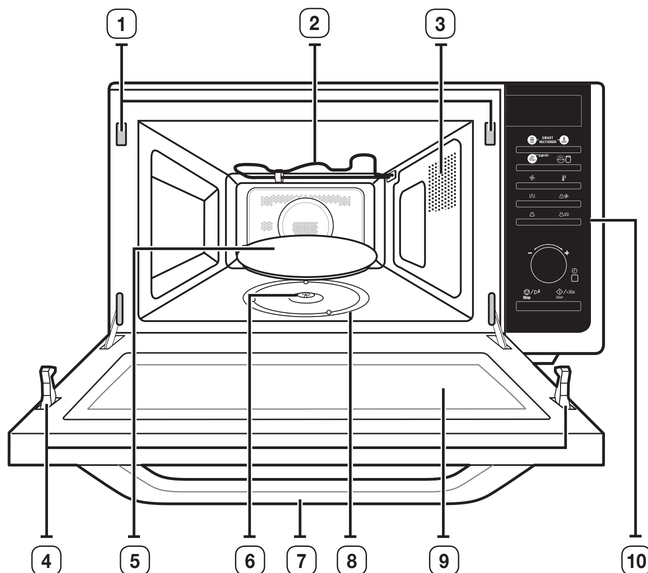
2. Az ételféleség kiválasztásához többször nyomja meg a **Smart Defrost** (❄) gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt étel típusa.



3. Nyomja meg a **Start/+30s** (Start /+30s) gombot.
Eredmény: Megkezdődik a kiolvasztás.
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

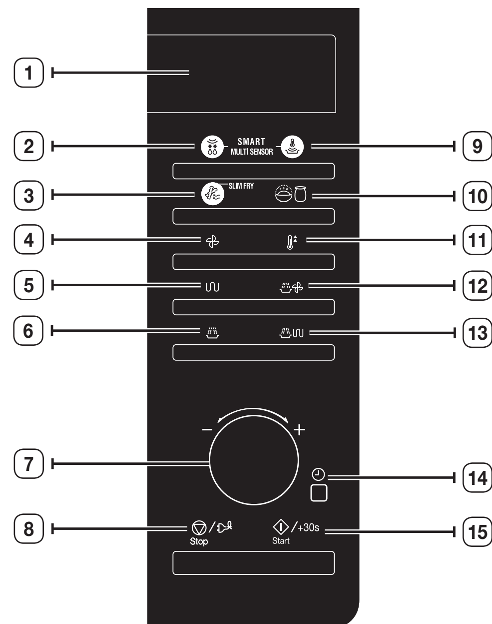


SÜTŐ



1. A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI
2. FŰTŐELEM
3. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK
4. AZ AJTÓZÁR KALLANTYÚI
5. FORGÓTÁNYÉR
6. ÖSSZEKÖTŐELEM
7. AJTÓFOGANTYÚ
8. GÖRGŐS GYŰRŰ
9. AJTÓ
10. KEZELŐPANEL

KEZELŐPANEL

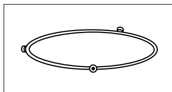


1. KIJELZŐ
2. SMART DEFROST GOMB
3. SLIM FRY GOMB
4. LÉGKEVERÉS GOMB
5. GRILL GOMB
6. MIKROHULLÁM GOMB
7. FORGÓGOMB (SÚLY/ADAG/IDŐ)
8. STOP/ENERGIATAKARÉKOS GOMB
9. SMART COOK GOMB
10. KELESZTÉS GOMB
11. GYORS ELŐMELEGÍTÉS GOMB
12. MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS GOMB
13. MIKROHULLÁM + GRILL GOMB
14. ÓRABEÁLLÍTÓ GOMB
15. START/+30s GOMB

TARTOZÉKOK

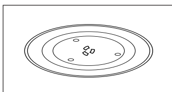
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.

1. Görgős gyűrű, amelyet a sütő közepébe kell helyezni.



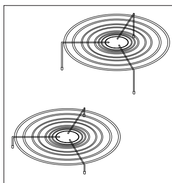
Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.

2. Forgótányér, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen.



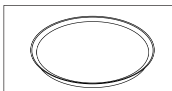
Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.

3. Magas és alacsony állvány: helyezze őket a forgótányérra.



Rendeltetés: A fémállványok segítségével egyidejűleg kétféle ételt készíthet el a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérra tehet, egy másikat pedig az állványra. **A fémállványok használhatók grillezéshez, légkeveréses és kombinált sütéshez.**

4. A **pirítótányér** a forgótányérra helyezhető.



Rendeltetés: A pirítótányér segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételek alját, ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzatésztát.

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

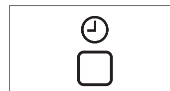
A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „:0", „88:88" vagy a „12:00" felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

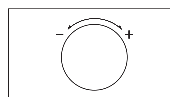
Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

Automatikus energiatakarékos funkció
Ha a beállítást félbehagyja, és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a berendezést, a rendszer 25 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra. Ha az ajtó nyitva van, 5 perc elteltével kikapcsol a sütőben a lámpa.

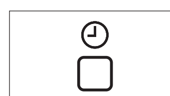
1. Az idő kijelzése...
24 órás formátumban
12 órás formátumban
Nyomja meg egyszer vagy kétszer az **Óra** (🕘) gombot.



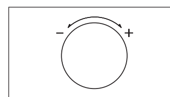
2. Az óra beállításához forgassa el a **forgógombot**.



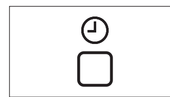
3. Nyomja meg az **Óra** (🕘) gombot.



4. A perc beállításához forgassa el a **forgógombot**.



5. Ha a megfelelő időkijelzést látja, nyomja meg az **Óra** (🕘) gombot az óra elindításához.



Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, mindig az időkijelzés látható.

MAGYAR

A SÜTŐ MŰKÖDÉSÉNEK ELLENŐRZÉSE

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Kétség esetén nézzen utána a „Teendők kétség vagy probléma esetén” című részben a 37. oldalon.

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100% - 900 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Az ajtó felső részén található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Csukja be az ajtót.

A **Start/+30s** (Start/+30s) gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be az időt 4 vagy 5 percre.



Eredmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. A víznek forrnia kell.

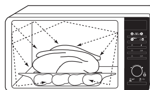
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.
A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv

1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.



2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:

- Az étel egyenletes megfővését egészen a közepéig
- Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót. Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

1. Nyomja meg a **Mikrohullám** gombot.

   Eredmény: Megjelenik a következő jelzés: (mikrohullám mód)

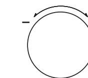


2. Válassza ki a kívánt teljesítményszintet. Ehhez annyiszor nyomja meg ismételten a **Mikrohullám** gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a megfelelő érték. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók a következő oldalon.



3. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt.

   Eredmény: A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.



4. Nyomja meg a **Start/+30s** (Start/+30s) gombot.

   Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:

   - A sütő hangjelzést ad, és négyszer felvillan a „0”. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



Ha ellenőrizni szeretné a sütő aktuális teljesítményszintjét, nyomja meg egyszer a **Mikrohullám** () gombot. Ha főzés közben át kívánja állítani a teljesítményszintet, a megfelelő szint kiválasztásához nyomja meg kétszer vagy többször a **Mikrohullám** () gombot.

Gyorsindítás:

Ha egy ételt rövid ideig maximális teljesítményen (900 W) kíván melegíteni, ezt egyszerűen a **Start/+30s** () gomb egyszeri lenyomásával is megteheti: minden további 30 másodperchez egyszer kell lenyomnia a gombot. A sütő azonnal elindul.

TELJESÍTMÉNYSZINTEK ÉS FŐZÉSI IDŐK

A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel megfőzésének vagy melegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalékarány	Teljesítmény
MAGAS	100%	900 W
KÖZEPESEN MAGAS	67%	600 W
KÖZEPES	50%	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	33%	300 W
KIOLVASZTÁS	20%	180 W
ALACSONY	11%	100 W

A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

Ha az Ön választása...	Akkor a főzési idő...
Magasabb teljesítményszint Alacsonyabb teljesítményszint	Csökkentse Növelje

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Az elkészítési időt a **Start/+30s** () gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor 30 másodperccel meg kívánja hosszabbítani a főzési időt.

- Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrzi, hogyan halad a főzés
- A hátralévő főzési időt növelése

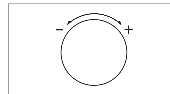
Az étel főzési idejének növeléséhez nyomja meg a **Start/+30s** () gombot. A gomb minden megnyomásával 30 másodperccel növeli az időt.



- Például: Három perccel való növeléshez hatszor nyomja meg a **Start/+30s** () gombot.

Az elkészítési időt a forgógomb elforgatásával is növelheti vagy csökkentheti.

- Az elkészítési idő növeléséhez forgassa el jobbra a gombot.
- Az elkészítési idő csökkentéséhez forgassa el balra a gombot.



A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:
- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

A főzés leállításához...	Művelet
Ideiglenesen	Ideiglenesen: Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg egyszer a Stop gombot. **Eredmény:** Megkezdődik a főzés. A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a **Start/+30s** () gombot.
Teljesen	Teljesen: Nyomja meg kétszer a Stop gombot. **Eredmény:** Megkezdődik a főzés. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **Stop/energiatakarékos** () gombot.

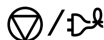
MAGYAR

MAGYAR

AZ ENERGIATAKARÉKOS ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal. E funkció segítségével áramot takaríthat meg, amikor nem használja a sütőt.

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal. E funkció segítségével áramot takaríthat meg, amikor nem használja a sütőt. Az alaphelyzet a készenléti üzemmód, amikor a kijelzőn a pontos idő látható.



- Nyomja meg az **Energiatakarékos** () gombot.
  Eredmény: Kikapcsol a kijelző.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg az **Energiatakarékos** () gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.

A SMART DEFROST FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A smart defrost () funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

Csak mikrohullámhoz engedélyezett edényeket használjon.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Smart Defrost** () gombot.



2. A **smart defrost** () gombbal válassza ki az étel típusát. A következő oldalon található táblázat további tudnivalókat tartalmaz a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Nyomja meg a **Start/+30s** () gombot.
   Eredmény:
   - Megkezdődik a kiolvasztás.
   - A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.



4. A kiolvasztás leállításához nyomja meg a **Stop/energiatakarékos** () gombot.
   Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad, és a kijelzőn négyszer felvillan a „0”. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullám funkciót 180 W teljesítményszinttel. További részleteket a „Kiolvasztás” című részben talál a 33. oldalon.

A SMART DEFROST PROGRAMOK HASZNÁLATA

A következő táblázat az 5 automatikus Smart Defrost kiolvasztási programot ismerteti. A táblázat tartalmazza az ételtípusonként ajánlott mennyiséget, a főzést követő várakozási időt és a vonatkozó javaslatokat. Az elkészítést egy érzékelőrendszer vezérli, így Önnek nem kell számolgatnia.
Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kód	Étel	Adag (g)	Várakozási idő (perc)	Javaslatok
1	Hús	200-1500	20-90	Helyezze a húst a forgótányér közepére. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2	Baromfi	200-1500	20-90	Helyezze a baromfit a forgótányér közepére. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható.
3	Hal	200-1500	20-80	Helyezze a halat a forgótányér közepére. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja.

Kód	Étel	Adag (g)	Várakozási idő (perc)	Javaslatok
4	Kenyér	125-1000	10-60	Helyezze a kenyeret egy konyhai papírtörlőre, és tegye a forgótányér közepére. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására.
5	Gyümölcs	100-600	5-20	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy lapos üvegtálban. A program mindenféle gyümölcshöz megfelelő.

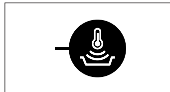
A SMART COOK FŐZÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus **Smart Cook** ( ) főzési funkciók előre programozott elkészítési idők használatát teszik lehetővé. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
Az étel típusát a **forgógomb** segítségével állíthatja be.

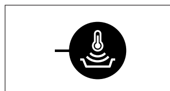
MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt. MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Smart Cook** ( ) gombot.

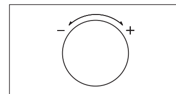


2. A **smart cook** ( ) gombbal válassza ki az étel típusát. A következő oldalon található táblázat további tudnivalókat tartalmaz a különböző előre beprogramozott beállításokról.



- Nyomja meg egyszer a Smart Cook ( ) gombot: 1. Automatikus melegítés
- Nyomja meg kétszer a Smart Cook ( ) gombot: 2. Automatikus főzés

3. A **forgógombbal** válassza ki az étel típusát.



4. Nyomja meg a **Start/+30s** ( ) gombot.



Eredmény: Az étel a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készül el.

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0" a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A SMART COOK MELEGÍTÉSI PROGRAMOK HASZNÁLATA

A következő táblázat 25 Smart Cook főzési programot tartalmaz 2 csoportra bontva. A táblázat tartalmazza az ételtípusonként ajánlott mennyiséget, a főzést követő várakozási időt és a vonatkozó javaslatokat. Az elkészítést egy érzékelőrendszer vezérli, így Önnek nem kell számolgatnia.

1. Automatikus melegítés

Kód	Étel	Adag	Pihentetés
1-1	**Készétel** (mélyhűtött)	300-500 g	2-3 perc
	<Javaslatok>		
	Tegye kerámiatányérba, és takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával vagy műanyag tetővel. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).		
1-2	**Víz**	200-500 g	1-2 perc
	<Javaslatok>		
	Öntse a vizet kerámiacsészébe vagy -bögrébe. Fedő nélkül melegítse. Helyezze a forgótányér közepére. Melegítés után hagyja állni a sütőben. A várakozási idő elején és végén keverje meg a vizet. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).		

MAGYAR

MAGYAR

Kód	Étel	Adag	Pihentetés
1-3	**Tej**	200-500 g	1-2 perc
	<Javaslatok>		
	Öntse a tejet kerámiacsészébe vagy -bögrébe. Fedő nélkül melegítse. Helyezze a forgótányér közepére. Melegítés után hagyja állni a sütőben. A várakozási idő elején és végén keverje meg a vizet. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).		
1-4	**Bagel**	1-2 darab	-
	<Javaslatok>		
	Vízszintesen vágja ketté. Helyezze a zsömléket az alacsony állványra.		
1-5	**Leves** (mélyhűtött)	200-500 g	2-3 perc
	<Javaslatok>		
	Töltse a levest mély kerámia tányérba vagy tálba, és műanyag fedővel fedje le melegítés közben. A pihentetési idő előtt és után is keverje jól át.		
1-6	**Mini ravioli** (mélyhűtött)	200-400 g	3 perc
	<Javaslatok>		
	A mélyhűtött kész mini raviolit mikrohullámhoz alkalmas műanyag edényben helyezze a forgótányér közepére. A késztermék fóliáját szurkálja meg, a műanyag edényt pedig fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. A pihentetési idő előtt és után is keverje jól át. Ez a program ravioli, valamint szószban elkészített nudli felmelegítésére alkalmas.		
1-7	**Fagyasztott pizza**	300-550 g	-
	<Javaslatok>		
	A fagyasztott pizzát helyezze az alacsony állványra.		

Kód	Étel	Adag	Pihentetés
1-8	**Fagyasztott csirke**	200-400 g	2 perc
	<Javaslatok>		
	Helyezze a konyhakész fagyasztott csirkeszárnyakat vagy alsócombokat (előfőzött vagy pácolt) a pirítótányérra. A tányért tegye az alacsony állványra.		
1-9	**Fagyasztott sajtos rudak**	100-300 g	1-2 perc
	<Javaslatok>		
	A fagyasztott sajtos rudakat tegye a pirítótányérra. A tányért tegye az alacsony állványra.		
1-10	**Mélyhűtött pizzafalatok**	100-300 g	-
	<Javaslatok>		
	Helyezze a fagyasztott pizzafalatokat az alacsony állványra.		
1-11	**Mélyhűtött lasagne**	400-800 g	3-4 perc
	<Javaslatok>		
	Helyezze a mélyhűtött lasagnét megfelelő méretű hőálló edénybe. Helyezze az edényt az alacsony állványra.		
1-12	**Fagyasztott sült hal**	400-800 g	3-4 perc
	<Javaslatok>		
	Tegye a fagyasztott halat egy megfelelő méretű, hőálló tálba. Helyezze az edényt az alacsony állványra.		

2. Automatikus főzés

Kód	Étel	Adag	Pihentetés
2-1	**Pattogatott kukorica**	80-100 g	-
	<Javaslatok>		
	Mikrohullámú sütőben készítendő speciális terméket használjon. A gyártó utasításait követve helyezze a zacskót a forgótányér közepére. Legyen óvatos, mikor kiveszi és kinyitja a forró zacskót.		
2-2	**Héjában sült burgonya**	400-800 g	5 perc
	<Javaslatok>		
	200 grammos burgonyákat használjon. Szurkálja meg a héját, és egye a forgótányérra.		
2-3	**Szalonna**	60-100 g	1-2 perc
	<Javaslatok>		
	Helyezze a szalonnát az alacsony állványra.		
2-4	**Halfilé**	200-800 g	2 perc
	<Javaslatok>		
	Helyezze a halfiléket az alacsony állvány közepére.		
2-5	**Darabolt csirke**	200-800 g	2-3 perc
	<Javaslatok>		
	Dörzsölje be a csirkedarabokat olajjal, majd szórja meg borssal és sóval. Bőrükkel felfelé helyezze őket az alacsony állvány közepére.		
2-6	**Fagyasztott zöldbab**	200-600 g	2 perc
	<Javaslatok>		
	Helyezze a fagyasztott zöldbabot egy mikrohullámú sütőben használható műanyag edényben a forgótányér közepére.		

Kód	Étel	Adag	Pihentetés
2-7	**Szeletelt sárgarépa**	100-400 g	1-2 perc
	<Javaslatok>		
	Mossa meg a sárgarépát, és vágja fel egyforma darabokra. Tegye egy üvegtálba. Adjon hozzá 2-3 evőkanál vizet, és fedje le egy műanyag vagy üvegtetővel.		
2-8	**Brokkolirózsák**	200-500 g	1-2 perc
	<Javaslatok>		
	Mossa meg a brokkolit, és vágja fel egyforma darabokra. Tegye egy üvegtálba. Adjon hozzá 2-3 evőkanál vizet, és fedje le egy műanyag vagy üvegtetővel.		
2-9	**Karfiol**	200-600 g	1-2 perc
	<Javaslatok>		
	Mossa meg a karfiolt, és vágja fel egyforma darabokra. Tegye egy üvegtálba. Adjon hozzá 2-3 evőkanál vizet, és fedje le egy műanyag vagy üvegtetővel.		
2-10	**Croissant**	150-300 g	-
	<Javaslatok>		
	Tegye a croissant-tésztát a pirítótányérra, és helyezze az alacsony állványra.		
2-11	**Sütemények**	90-150 g	-
	<Javaslatok>		
	Tegye a sütiket a pirítótányérra, és helyezze az alacsony állványra.		
2-12	**Friss zsömle**	200-400 g	-
	<Javaslatok>		
	Tegye a friss zsömléket a pirítótányérra, és helyezze az alacsony állványra.		

Kód	Étel	Adag	Pihentetés
2-13	**Muffin**	200-400 g	-
	<Javaslatok>		
	Öntse a tésztát papír vagy szilikon muffinformába. Helyezze a pirítótányérra, és tegye az alacsony állványra.		

MAGYAR

A smart cook főzéssel kapcsolatos utasítások

A smart cook főzési funkcióval könnyedén elkészítheti az ételt, mivel a készülék főzés közben automatikusan érzékeli a felszíni hőmérsékletet.

- Főzés közben a Smart Cook funkció az étel vagy az edény felszíni hőmérsékletének érzékelésével automatikusan kiválasztja az elkészítési módot.
- Nem sokkal a főzés vége előtt megjelenik a hátralévő elkészítési idő, és elindul a visszaszámlálás. Ilyenkor érdemes megfordítani vagy megkeverni az ételt az egyenletes eredmény érdekében, ha szükséges.
- A jó főzési eredmény elérése érdekében ennél a funkciónál tartsa be a táblázatokban található, megfelelő edényekre és fedőkre vonatkozó utasításokat.

Fontos

- A jó főzési eredmény elérése érdekében ennél a funkciónál tartsa be a táblázatokban található, edényekre vonatkozó utasításokat.
- Nem tanácsos az automatikus főzési funkció folyamatos használata, azaz ne használja közvetlenül egymás után többféle étel elkészítéséhez.
- A sütőt jól szellőző helyen helyezze el, mert az érzékelő csak megfelelő hűtés és szellőzés mellett működik pontosan.
- A gyenge eredmény elkerülése érdekében ne használja a programozott főzést, ha a helyiségben túl hideg vagy túl meleg van.
- A sütő belsejét mindig tartsa tisztán. Nedves törlőkendővel törölje le a keretet. A sütőt kizárólag háztartási használatra tervezték.
- A megfelelő főzési eredmény elérése érdekében az üvegtál közepére helyezze az ételt vagy az edényt.
- A gyenge eredmény elkerülése érdekében ne takarja le az ételt műanyag fóliával vagy az edényhez tartozó fedővel, ha az nem szerepel a megfelelő táblázatban.

A SLIM FRY FUNKCIÓ HASZNÁLATA

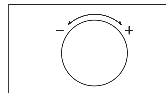
A tíz különböző Slim Fry funkció előre programozott elkészítési idők használatát teszi lehetővé. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. A sütés típusát a Slim Fry gomb megnyomásával állíthatja be. Először helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt. MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

1. Válassza ki az étel típusát a **Slim Fry** () gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.
(Lásd oldalt a táblázatot)



2. A **forgógombbal** válassza ki az étel súlyát.



3. Nyomja meg a **Start/+30s** () gombot.



A SLIM FRY ZSÍRSZEGÉNY SÜTÉSI PROGRAMOK HASZNÁLATA

A következő táblázat a 10 automatikus Slim Fry zsírszegény sütési programot ismerteti. Tartalmazza a mennyiségeket, a várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat. Kevesebb zsiradék használatával készíthet ízletes ételeket, mintha olajsütőben sütne. A programok a légkeverés, a felső fűtés és a mikrohullámú energia kombinációját alkalmazzák.

Kód	Étel	Adag (g)	Pihentetés	Javaslatok
1	**Fagyasztott hasáb-burgonya**	300-350 450-500	-	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát a pirítótányéron. Helyezze a tányért a magas állványra. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot.)
2	**Fagyasztott garnéla (panírozott)**	200-250 300-350	-	Ossza el egyenletesen a (panírozott) fagyasztott garnélát a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra.
3	**Mélyhűtött csirkefalatok**	200-250 350-400	-	Ossza el egyenletesen a fagyasztott csirkefalatokat a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot.)
4	**Fagyasztott burgonya-krokett**	200-250 300-350	-	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyakroketteket a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra.
5	**Fagyasztott mini tavaszi tekercs**	200-250 350-400	-	Ossza el egyenletesen a fagyasztott mini tavaszi tekercseket a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra.

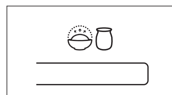
Kód	Étel	Adag (g)	Pihentetés	Javaslatok
6	**Saját készítésű sült burgonya**	300-350 450-500	1-2	Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra a gyors előmelegítés funkcióval. Mossa meg a nem vagy közepesen szétfővő burgonyákat. Hámozza meg őket, és vágja őket 10×10 mm-es darabokra. Áztassa be hideg vízbe (30 percre). Törlőkendővel itassa fel róluk a nedvességet, majd dörzsölje be 5 g olívaolajjal. Ossza el egyenletesen a burgonyaszeleteket a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot.)
7	**Burgonya-cikkek**	200-250 300-350 400-450	1-2	Mossa meg a közepes méretű burgonyákat, és negyedelje el őket. Dörzsölje be olívaolajjal és fűszerekkel. A darabokat a vágott felükkel lefelé helyezze a pirítótányérra. Helyezze a tányért a magas állványra.
8	**Csirke alsócomb**	200-250 300-350 400-450	1-2	Melegítse elő a grillt a grill funkcióval 3-4 percig. Mérje meg a combokat, majd dörzsölje be őket olajjal és fűszerekkel. Egyenletes ossza el őket a magas állványon. A hangjelzés után fordítsa meg. Ekkor a sütő leáll. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot.
9	**Szeletelt cukkíni**	100-150 200-250	-	Melegítse elő a grillt a grill funkcióval 3-4 percig. Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit. Dörzsölje be 5 g olívaolajjal és fűszerekkel. Egyenletesen helyezze a szeleteket a pirítótányérra, és helyezze a tányért a magas állványra. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot.)

Kód	Étel	Adag (g)	Pihentetés	Javaslatok
10	**Félben sült alma**	300-350 400-450	-	Mossa meg és magozza ki az almákat (egyenként 150 g). Vízszintesen vágja ketté. Helyezze a félbe vágott almákat vágott felükkel felfelé a pirítótányérra, majd töltse meg őket pl. mazsolával vagy darált mandulával. Helyezze a tányért az alacsony állványra. Főzés után vaníliafagyival kínálja.

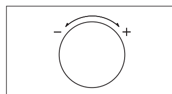
AZ AUTOMATIKUS KELESZTÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus kelesztési funkció öt előre programozott elkészítési idővel rendelkezik. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. A kelesztés típusát az automatikus kelesztés gomb megnyomásával állíthatja be. Először helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

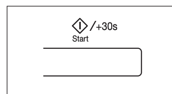
1. Válassza ki az étel típusát az **automatikus kelesztés** ( ) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.
   (Lásd az oldalsó táblázatot.)



2. A **forgógombbal** válassza ki az étel kódját.



3. Nyomja meg a **Start/+30s** ( ) gombot.



AZ AUTOMATIKUS KELESZTÉSI PROGRAMOK HASZNÁLATA

A következő táblázat azt mutatja be, hogyan használja az automatikus programokat élesztős tészták kelesztésére vagy joghurkészítésre

Kód		Étel	Adag (g)	Pihentetési idő	Javaslatok
Az élesztő felfuttatása	**1-1**	Pizzatészta	300-500	-	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le háztartási fóliával.
	1-2	Sütemény-tészta	500-800	-	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le háztartási fóliával.
	1-3	Kenyértészta	600-900	-	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le háztartási fóliával.
Házi készítésű joghurt	**2-1**	Kis edényekben	500	6 óra a hűtőszekrény-ben	Osszon el 150 g joghurtot 5 darab kerámia csészébe vagy kisméretű (30 grammos) befőttesüvegbe. Minden csészébe öntsön 100 ml tejet. Tartós tejet használjon (szobahőmérsékletű, 3,5%-os) Fedje le a csészéket háztartási fóliával, majd helyezze őket körben a forgótányérra.
	2-2	Nagy tálban	500	6 óra a hűtőszekrény-ben	Keverjen össze 150 g joghurtot 500 ml (szobahőmérsékletű, 3,5%-os) tartós tejjel. Öntse egy nagyméretű üvegtálba. Takarja le háztartási fóliával, és helyezze a forgótányérra.

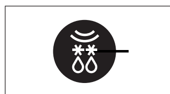
TÖBBFÁZISÚ FŐZÉS

Mikrohullámú sütőjét beprogramozhatja akár három fázisban történő sütés-főzésre (a légkeverés, mikrohullám + légkeverés és a gyors előmelegítés üzemmód többfázisú főzésnél nem alkalmazható). Például: Ételt szeretne kiolvasztani, azután megfőzni anélkül, hogy minden munkafázis után újra be kellene állítania a készüléket. Így egy 1,8 kg-os csirkét három fázisban olvaszthat ki és készíthet el:

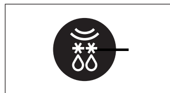
- Kiolvasztás
- Mikrohullámú sütés 30 percig
- Grillezés 15 percig

☛ Az első fázis a kiolvasztás. A kombinációs sütés és grillezés a hátralévő két fázis során csak egyszer használható. Míg a mikrohullám kétszer (két különböző teljesítményszinten).

1. Nyomja meg a **Smart Defrost** ( ) gombot.



2. A **smart defrost** ( ) gombbal válassza ki az étel típusát.



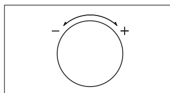
3. Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.



4. Állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet a **Mikrohullám** ( ) gombbal (a példában a **teljesítményszint** 450 W).



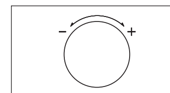
5. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt. (A példában 30 perc).



6. Nyomja meg a **Grill** ( ) gombot.



7. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt. (A példában 15 perc).



8. Nyomja meg a **Start/+30s** ( ) gombot.



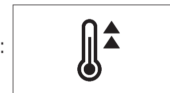
Eredmény: Elkezdődik a főzés, illetve az elkészítési időhöz hozzáadódik 30 másodperc:

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A SÜTŐ GYORS ELŐMELEGÍTÉSE

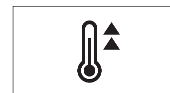
Légkeveréses főzésnél ajánlatos, hogy az étel befejezése előtt a megfelelő hőmérsékletre melegítse elő a sütőt. A kívánt hőmérsékletet elérve a sütő azt kb. 10 percig fenntartja, majd automatikusan kikapcsol.
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a kívánt főzési típushoz megfelelő helyzetben áll-e.

1. Nyomja meg a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot.



Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: 200 °C (hőmérséklet)

2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot. (Hőmérséklet: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Nyomja meg a **Start/+30s** ( ) gombot.



Eredmény: A sütőt előmelegítette a kívánt hőmérsékletre.

- A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési mód és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet.
  Példa szerint) Gyors előmelegítési módban 200 °C-on

MAGYAR



(8 másodpercig látható)



(2 másodpercig látható)

- Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, 6 hangjelzést hallat, és további 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.
- 10 perc után 4 hangjelzés hallható, és a sütő működése leáll.

Ha a belső hőmérséklet elérte az előre beállított értéket, a sütő 6-szor sípol, és 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** () gombot.

FŐZÉS LÉGKEVERÉSSEL

A légkeveréses üzemmód lehetővé teszi, hogy ugyanúgy készítse el ételeit, ahogy hagyományos sütővel tenné. A mikrohullám üzemmódot nem használja. A hőmérsékletet igény szerint 40 °C és 200 °C között, hat előre beállított szint közül választhatja meg. A maximális elkészítési idő 60 perc.

A sütő gyors előmelegítéséről lásd a 23. oldalt.

- A sütőben lévő edényeket csak edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintesen helyezkedik-e el, és hogy a forgótányér a helyén van-e. Nyissa ki az ajtót, és az edényt helyezze az alacsony állványra, majd a forgótányérra.

1. Nyomja meg a **Légkeverés** () gombot.

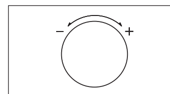
   

   Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
   (légkeverés üzemmód)
   200 °C (hőmérséklet)

2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Légkeverés** () gombot. (Hőmérséklet: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

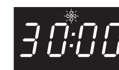
   

3. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt.

4. Nyomja meg a **Start/+30s** () gombot.

   Eredmény: Megkezdődik a főzés:
   - A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési idő és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet. Példa szerint) 30 perces főzési idő 200 °C-on



(8 másodpercig látható)



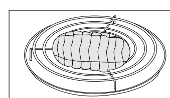
(2 másodpercig látható)

   - Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** () gombot.

Legyen óvatos, mert előfordulhat, hogy a Grill fűtőelem légkeveréses üzemmódban csak időszakosan működik.

A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA



A hagyományos légkeveréses sütéshez főzőedényre van szükség. Csak olyan edényeket vegyen, amelyeket a hagyományos sütőben is használna.

A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem felelnek meg légkeveréses sütéshez; ne használjon műanyag edényeket, tányérokat, papírpoharakat, papírtörlőt stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill vagy légkeverés), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő.

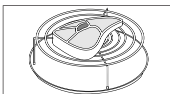
A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 27. oldalon.

GRILLEZÉS

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

- A sütőben lévő edényeket csak edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

1. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.



2. Nyomja meg a **Grill** ( ) gombot.

Eredmény: A kijelzőn megjelenik a következő jelzés:

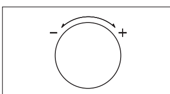
(grill üzemmód)

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A **forgógombbal** állítsa be a grillezési időt.

- A maximális grillezési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start/+30s** ( ) gombot.

Eredmény: Megkezdődik a grillezés.

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt. MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételféleséghez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Grill** ( ) gombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

	(kombinált mikrohullámú sütés és grillezés)
600 W	(kimeneti teljesítmény)



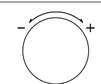
2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (300-600 W) megjelenítéséig nyomva tartja a **Mikrohullám + Grill** ( ) gombot.

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt.

- A maximális elkészítési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start/+30s** ( ) gombot.

Eredmény:

- A kombinált sütés megkezdődik.
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



MAGYAR

MIKROHULLÁM ÉS LÉGKEVERÉS KOMBINÁCIÓJA

Kombinált sütésnél a mikrohullámú energiát és a légkeveréses hevítést egyaránt felhasználja. Előmelegítésre nincs szükség, mivel a mikrohullámú energia azonnal készen áll.
Kombinált üzemmódban számos ételt készíthet, elsősorban az alábbiakat:

- Sült húsok és szárnyas
- Piték és sütemények
- Tojásos és sajtos fogások

MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt. Mindig sütőkesztyűvel fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel azok nagyon forrók lesznek. Az étel jobban megsül és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze a forgótányérra, vagy az alacsony állványra, és azt a forgótányérra. Csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Mikrohullám + légkeverés** () gombot.

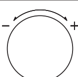


Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(mikrohullámú sütés és légkeverés kombinációja)
200 °C (hőmérséklet: a következő hőmérsékleti módra vált 2 másodpercen belül)

2. Válassza ki a hőmérsékletet a **Mikrohullám + légkeverés** () gomb megnyomásával. (Hőmérséklet: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt.
   - A maximális elkészítési idő 60 perc.



4. Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (600, 450, 300, 180, 100 W) megjelenítéséig nyomva tartja a **Mikrohullám + légkeverés** () gombot.



5. Nyomja meg a **Start/+30s** () gombot.



Eredmény:

- A kombinált sütés megkezdődik.
- A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, amíg a beállított idő le nem telik.
- A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési idő és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet.
  Példa szerint) 30 perces főzési idő 200 °C-on



(8 másodpercig látható)



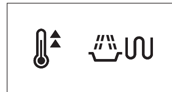
(2 másodpercig látható)

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** () gombot.

A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

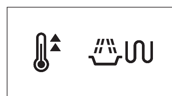


1. Egy másodpercig tartsa lenyomva a **Gyors előmelegítés** ( ) és a **Mikrohullám + grill** ( ) gombot.

   Eredmény:
   - A következő jelenik meg a kijelzőn:

     OFF

   - A sütő nem fog sípolni minden gombnyomáskor.



2. A hangjelzés visszakapcsolásához ismét tartsa lenyomva egy másodpercig egyszerre a **Gyors előmelegítés** ( ) és a **Mikrohullám + grill** (gombot).

   Eredmény:
   - A következő jelenik meg a kijelzőn:

     On

   - A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGI ZÁRA

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.



1. Három másodpercig tartsa lenyomva egyszerre a **Grill** ( ) és a **Mikrohullám + légkeverés** ( ) gombot.

   Eredmény:
   - A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
   - A kijelzőn megjelenik az „L” jelzés.

     L



2. A sütő zárolásának feloldásához ismét tartsa lenyomva három másodpercig egyszerre a **Grill** ( ) és a **Mikrohullám + légkeverés** ( ) gombot.

   Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket. Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia. Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.

MAGYAR

MAGYAR

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttesüvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, konyhai papírtörlő	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
• Háztartási fólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott **✓✗ : Körültekintően használja** **✗ : Nem biztonságos**

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja. Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez
Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	5-6	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (wok típusú)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanál), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után ízesítse sóval, fűszerekkel és vajjal. Fedje le, és 3 percig hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (900 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	6-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkini	250 g	4-4½	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4-4½	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5-5½	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7-8	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Karalábé	250 g	5½-6	3	A karalábét vágja kis kockákra.

MAGYAR

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagyméretű hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.
Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (étkezési + vadrizs)	250 g	900 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	900 W	10-11	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 és +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 és +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 900 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot.
Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.
Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Tegyen egy csészét középre, kettőt egymással szembe, hármat pedig körbe. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket.
Leves (mélyhűtött)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levesestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	3½-4½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4-5	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.
Tálalásra kész sajtfondü (mélyhűtött)	400 g	600 W	6-7	1-2	Tegye a tálalásra kész sajtfondüt egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Melegítés közben és utána keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:
Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

ANYATEJ:
A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Bébiétel és tej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp	2-3	Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp	2-3	Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Anyatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 1 perc - 1 perc 10 mp.	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e az étel.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.

A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A vékony ételek gyorsabban kiolvadnak, mint a vastag darabok, és a kisebb mennyiségek kiolvasztásához is kevesebb idő szükséges, mint a nagyokéhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált hús	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Helyezze a húst a forgótányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Sertésszelet	250 g	7-8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14-15	15-60	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Egész csirke	1200 g	32-34		
Hal				
Halszeletek	200 g	6-7	10-25	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Egész hal	400 g	11-13		
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	300 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsemle (egyenként kb. 50 g)	2 db 4 db	1-1½ 2½-3	5-20	A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Pirítós/ Szendvics	250 g	4-4½		
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	7-9		

MAGYAR

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-5 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:
Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:
Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra,hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A típusnál három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények
Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:
A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:
Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra,hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.
Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 2-3 percig melegítse elő.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.
Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Pirítós szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	3-4	2-3	A pirítós szeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	300 W + Grill	6-8	-	A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 db (500 g)	300 W + Grill	6-8	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Sült burgonya	500 g	600 W + Grill	10-12	-	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.
Csőben sült burgonya/ zöldség (mélyhűtött)	450 g	450 W + Grill	10-12	-	A friss csőben sültet szedje ki kisméretű tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.
Csirkedarabok	500 g (2 db)	300 W+ Grillezés	9-11	8-10	A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült csirke	1 200 g	450 W + Grill	21-23	20-22	Dörzsölje be a csirkét olajjal és fűszerekkel. Mellével lefelé helyezze az állvány közepére. A grillezés után 5 percig hagyja állni az ételt.
Sült hal	400-500 g	300 W+ Grillezés	6-8	6-7	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.

LÉGKEVERÉS

A légkeverés a forró levegővel működő hagyományos sütőkben való ételkészítés tradicionális, jól ismert módja.
A forró levegő keringetését a hátsó falon található fűtőelem és ventilátor biztosítja. Ebben az üzemmódban a felső fűtőelem működik.

Légkeveréses sütéshez használható edények:
Minden hagyományos hőálló edény, sütőforma vagy tepsi használható-bármi, amit betenne egy hagyományos sütőbe.

Légkeveréses sütéssel készíthető ételek:
Kekszek, kifl ik, zsömlék és sütemények, valamint gyümölcstorták, lekváros hasék és szuflék.

MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.
A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a hátfalon lévő ventilátor forró levegőt keringet.

Mikrohullámú + légkeveréses sütéshez használható edények:
Ezek átengedik a mikrohullámokat. Legyenek hőállók (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a Mikrohullám + grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + légkeveréses sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

Légkeverési útmutató friss és fagyasztott ételhez

A légkeveréses sütőt melegítse elő a kívánt hőfokra az előmelegítő funkcióval. Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
PIZZA					
Fagyasztott pizza (készre sütött)	300-400 g	1.: 300 W + 200 °C 2.: Légkeverés 180 °C	7-9	5-6	A pizzát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
TÉSZTA					
Mélyhűtött lasagne	400 g	1.: 450 W + 200 °C 2.: Légkeverés 200 °C	16-18	3-4	Tegye egy megfelelő méretű, hőálló üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyasztott, csőben sült tésztát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
HÚS					
Marhasült/ báránysült (közepesen átsült)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	A marha- vagy bárányszeletet dörzsölje be olajjal, fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Sütés után alufóliába burkolva 10-15 percig hagyja állni.
Sült csirke	1000-1200 g	1.: 450 W + 200 °C 2.: 450 W+Grill	20-22	21-23	A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először mellével lefelé, utána mellével felfelé helyezze az alacsony állványra. 5 percig hagyja állni.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
KENYÉR					
Friss zsömle	6 db (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	A zsömléket körben helyezze el az alacsony állványon. 2-3 percig hagyja állni.
Fokhagymás kenyér (mélyhűtött, elősütött)	200 g (1 db)	180 W + 200 °C	8-10	-	Tegye a mélyhűtött bagettet sütőpapíron az alacsony állványra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
TORTA					
Márvány-kuglóf (friss tészta)	500 g	Csak 180 °C	38-43	-	Tegye a tésztát a kicsi, négyszögletű, fekete fém sütőformába (25 cm hosszúságú). Helyezze a tésztát az alacsony állványra. Sütés után 5-10 percig hagyja állni.
Muffin (friss tészta)	12×28 g	Csak 160 °C	28-33	-	Egyenletesen ossza el a friss tésztát papír sütőformákban, majd tegye őket az alacsony állványra helyezett pirítótányérra. Sütés után 5 percig hagyja állni.
Sütemény (friss tészta)	200-250 g	Csak 200 °C	15-20	-	A fagyasztott croissant-okat sütőpapíron helyezze az alacsony állványra.
Fagyasztott sütemény	1 000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Helyezze a fagyasztott tésztát közvetlenül az alacsony állványra. Kiolvasztás és melegítés után hagyja állni 15-20 percig.

VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. 900 watton melegítse 30-40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kisméretű mély üvegtálba.
450 watton melegítse 3-5 percig, amíg a csokoládé meg nem olvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kisméretű mély üvegtálba.
300 watton melegítse 20-30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kisméretű hőálló üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 900 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 900 watton 10-12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel.
Lefedve főzze 900 watton 6½-7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 600 watton 3½-4½ percig, közben néhányszor keverje meg. 2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

TEENDŐK KÉTSÉG VAGY PROBLÉMA ESETÉN

Egy új készülék kiismerése mindig eltart egy ideig. Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el. Ezzel időt takaríthat meg, ezenkívül elkerülheti a szerviz fölösleges kihívásával járó kellemetlenségeket.

A következők normális jelenségek.

- Páralecsapódás a sütőben
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz

Az étel nem főtt meg

- Jól állította be az időzítőt, és megnyomta a **Start/+30 s** (Start/+30s) gombot?
- Az ajtó be van csukva?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ami miatt kiolvadt a biztosíték vagy leoldott az automata.

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg

- Az étel elkészítési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

Kiégett az izzó.

- Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje! Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálathoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

MAGYAR

A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.

- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Normális jelenség. Ez a probléma úgy orvosolható, ha a sütőt távolabbra helyezi a televíziótól, a rádiókészüléktől és az antennától.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, előfordulhat, hogy lenullázódik a kijelző. A probléma elhárításához húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd csatlakoztassa újra. Állítsa be újra az időt.

A sütő belseje szikrázik és serceg (ívkisülés)

- Fémmel díszített edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alufólia túl közel van a belső falakhoz?

Füst és kellemetlen szag az első használatnál.

- Átmeneti állapot az új alkatrészek felmelegedése miatt. A füst és a kellemetlen szag teljesen megszűnik 10 perc használat után.
  A szag gyorsabb megszüntetése érdekében működtesse úgy a mikrohullámú sütőt, hogy előtte citromlevet helyez a sütőtérbe.

Ha a fenti útmutatás alapján nem sikerül elhárítani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi márkaképviselettel vagy a SAMSUNG vevőszolgálattal.

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.
Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat:

- a rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat
- a garanciára vonatkozó adatokat
- a probléma világos leírását.

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

HIBAÜZENET

Az „E-24” üzenet jelentése

- A mikrohullámú sütő túlhevülése előtt automatikusan megjelenik az „E-24” üzenet. Ha az „E-24” üzenet látható, nyomja meg a „Stop/energiatakarékos” gombot az induló beállítási üzemmód bekapcsolásához.

MŰSZAKI ADATOK

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.
A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MC32F606TCT** típusú mikrohullámú sütők megfelelnek az alább felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MC32F606TCT
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz váltakozó áram
Teljesítményfelvétel	
Maximális teljesítmény	2900 W
Mikrohullám	1400 W
Grill (fűtőelem)	1500 W
Légkeverés (fűtőelem)	Max. 2100 W
Kimeneti teljesítmény	100/900 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méretek (h × sz × m)	
Kívül	523×506×309 mm
Sütőtér	373×370×233 mm
Űrtartalom	32 l
Súly	
Nettó	Kb. 20,0 kg
Zajszint	43 dBA

JEGYZET

JEGYZET



KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

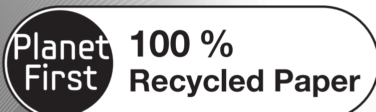
Kódszám: DE68-04174G-01

MC32F606TCT

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŔŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.



Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

predstavte si tie možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung. Ak chcete získať kompletnejší servis, zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register



SLOVENČINA

POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

LEGENDA PRE SYMBOLY A IKONY

 VAROVANIE	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.
 UPOZORNENIE	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**.

	Varovanie: Riziko požiaru		Varovanie: Horúci povrch
	Varovanie: Elektrická energia		Varovanie: Výbušný materiál
	NEPOKÚŠAJTE SA.		NEDOTÝKAJTE SA.
	NEROZOBERAJTE.		Explicitne dodržiavajte pokyny.
	Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.		Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
	Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.		Poznámka
	Upozornenie		

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

Pred začatím používania rúry zaistite dodržiavanie nasledujúcich pokynov.

 VAROVANIE (iba pre funkciu mikrovlnnej rúry)

 **VAROVANIE:** Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

 **VAROVANIE:** Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

 **VAROVANIE:** Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

 Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.

VAROVANIE: Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

VAROVANIE: Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru mladšie ako 8 rokov.

Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

Pri ohreve potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte pozor, aby nedošlo k ich vznieteniu.

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.

Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.

VAROVANIE: Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.

VAROVANIE: Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.

Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.

Rúru je potrebné pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.

SLOVENČINA

- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **VAROVANIE:** Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože by mohli vybuchnúť.
- Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.
- Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správne výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.
- Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.
- Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z neho šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.
- Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.
- Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek.

⚠ VAROVANIE (iba pre funkciu rúry) – voliteľné

- **VAROVANIE:** Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať> rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- **VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.
- Nepoužívajte parný čistič.

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.

NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.

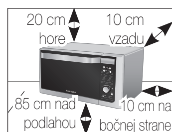
Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie. Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.



1. Keď inštalujete svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.

2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.

3. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča. (Iba model s otočným tanierom)

4. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

☛ Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do vyhovujúcej uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom.

☛ Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- Vnútorné a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Otočný tanier a valčekové krúžky (iba model s otočným tanierom)

☛ **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

☛ Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.

2. Pomocou namydlenej handričky odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch. Opláchnite a poutierajte dosucha.

3. Ak chcete uvoľniť zatvrdnuté čiastočky jedla a odstrániť zápach, umiestnite do rúry šálku s rozriedenou citrónovou šťavou a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.

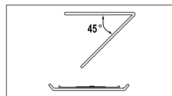
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

NEROZLIEVAJTE vodu do vetracích otvorov. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

Priestor v mikrovlnnej rúre čistite po každom použití jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45 ° a vyčistíte ho. (Iba model s visiacim ohrevným prvkom.)



USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo necháváte vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry. Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

NIKDY z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto. **Dôvod:** Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

SLOVENČINA

Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

VAROVANIE				
Úpravy a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný personál.	✓	✓	✓	✓
Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách.	✓	✓	✓	✓
Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.	✓	✓	✓	✓
Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, mastné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad.	✓	✓	✓	✓
Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.	✓	✓	✓	✓
Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).	✓	✓	✓	✓
Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladťe ťažké predmety.	✓	✓	✓	✓
V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.	✓	✓	✓	✓
Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.	✓	✓	✓	✓
Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.	✓	✓	✓	✓
Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.	✓	✓	✓	✓
Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.	✓	✓	✓	✓
Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety).	✓	✓		
Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.	✓	✓	✓	✓
Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.	✓	✓		✓
Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor.	✓	✓	✓	
Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.	✓	✓	✓	
Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.	✓	✓	✓	✓
Na rúru nelievajte ani priamo nesprejujte vodu.	✓	✓		
Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.	✓	✓	✓	
Na povrch rúry nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).	✓	✓		
V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry.	✓		✓	✓

★	Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.	✔	✔	✔	✔
★	**VAROVANIE:** Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI: • ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody, • zakryte ho čistým suchým kusom látky, • nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.	✔	✔	✔	✔

⚠ UPOZORNENIE

★	Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď. Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek. Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.	✔		✔	✔
⊘	Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.	✔		✔	✔
★	Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.	✔		✔	✔
⊘	Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.	✔	✔		
⊘	Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď.			✔	✔
⊘	Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.	✔		✔	
✋	Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.			✔	
★	V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.			✔	
★	Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.			✔	
⊘	Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.	✔			✔
★	Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)	✔		✔	
★	Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.	✔	✔	✔	

ZÁSADY PREDCHÁDZANIA VYSTAVENIU SA NADMERNEJ INTENZITE MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA (IBA FUNKCIA MIKROVLNNEJ RÚRY)

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:

(1) dvierok (zohnutie)

(2) pántov dvierok (rozbitie alebo uvoľnenie)

(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickej poruchy, ak poškodenie zariadenia a/alebo poškodenie alebo stratu príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

(a) Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväť, vonkajší panel alebo ovládací panel.

(b) Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

- Tento spotrebič používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tohto spotrebiča postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
- Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na stránke www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vláknin, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.



SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

OBSAH

„RÝCHLY“ SPRIEVODCA S NÁHĽADOM

SLOVENČINA

Ak chcete nejaké jedlo uvariť.

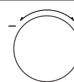
1. Vložte jedlo do rúry.
Stlačte tlačidlo **Mikrovlnného ohrievania** ().



2. Stláčajte tlačidlo **Mikrovlnného ohrievania** () kým sa nezobrazí vhodná úroveň výkonu.



3. Otáčaním **voliča** vyberte požadovaný čas varenia.



4. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ().



Výsledok: Varenie sa spustí.
- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.
Jedlo nechajte v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (). Každým stlačením pridáte dodatočných 30 sekúnd.



Ak chcete nejaké jedlo rozmraziť.

1. Vložte mrazené jedlo do rúry.
Stlačte tlačidlo **Smart Defrost** ().



2. Stlačením tlačidla **Smart Defrost** () vyberajte kategóriu jedla, kým sa nezobrazí požadovaná kategória.



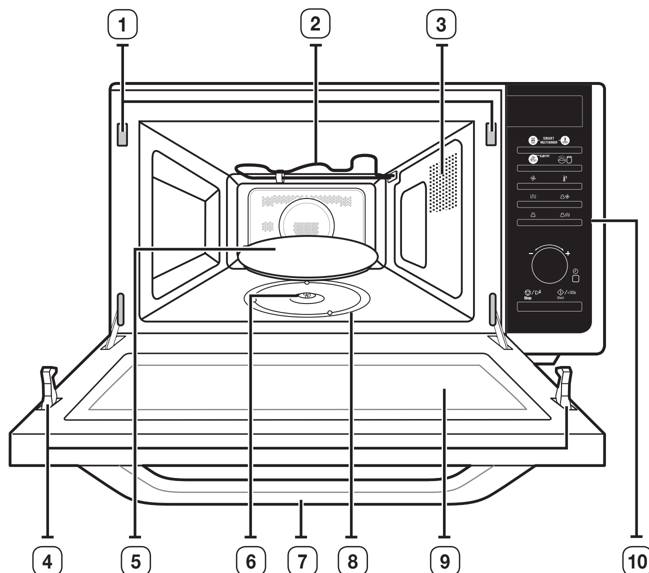
3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (Start/+30s).

Výsledok: Rozmrazovanie sa spustí.

- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

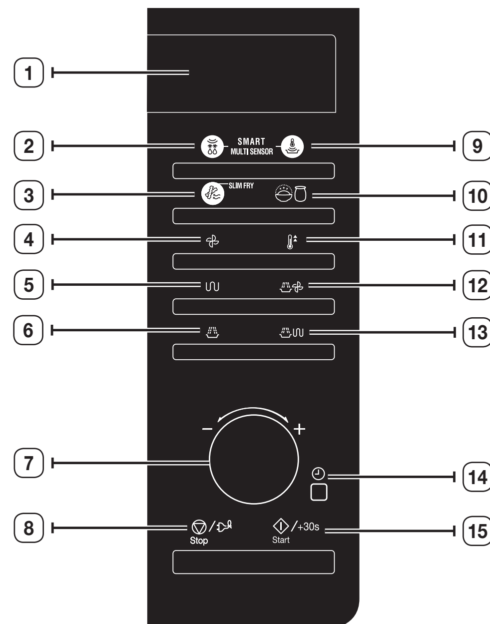


RÚRA



1. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA
2. OHREVNÝ PRVOK
3. VETRACIE OTVORY
4. ZÁPADKY DVIEROK
5. TANIER
6. SPOJOVACIE ZARIADENIE
7. RUKOVÄŤ DVIEROK
8. VALČEKOVÝ KRÚŽOK
9. DVIERKA
10. OVLÁDACÍ PANEL

OVLÁDACÍ PANEL



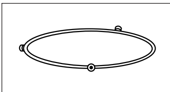
1. DISPLEJ
2. TLAČIDLO SMART DEFROST
3. TLAČIDLO FUNKCIE SLIM FRY
4. TLAČIDLO PRÚDENIA TEPLA
5. TLAČIDLO GRILOVANIA
6. TLAČIDLO MIKROVLNNÉHO OHRIEVANIA
7. VOLIČ (VÁHA/PORCIA/ČAS)
8. TLAČIDLO ZASTAVENIE/EKO
9. TLAČIDLO INTELIGENTNÉHO VARENIA
10. TLAČIDLO KYSNUTIA
11. TLAČIDLO RÝCHLEHO PREDHRIEVANIA
12. TLAČIDLO MIKROVLNNÉHO OHRIEVANIA A PRÚDENIA TEPLA
13. TLAČIDLO MIKROVLNNÉHO OHRIEVANIA A GRILOVANIA
14. TLAČIDLO NASTAVENIA HODÍN
15. TLAČIDLO Start/+30s (Spustiť/+30s)

PRÍSLUŠENSTVO

V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.

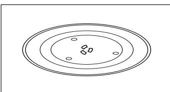
1. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



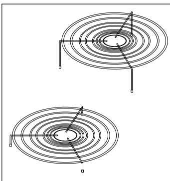
2. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.

   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať a vyčistiť.



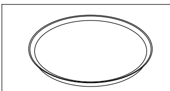
3. **Vysoký stojan a nízky stojan** sa umiestňujú na tanier.

   Účel: Kovové stojany sa dajú použiť na varenie dvoch jedál súčasne. Malé jedlo môžete umiestniť na tanier a druhá jedlo na stojan. **Kovové stojany môžete použiť pri grilovaní, prúdení tepla a kombinovanom varení.**



4. **Podnos na schrumkavenie** sa umiestňuje na tanier.

   Účel: Podnos na schrumkavenie sa používa na lepšie opečenie spodnej časti jedla v mikrovlnnom režime varenia alebo pri režime kombinovaného grilovania a pomáha uchovať chrumkavé cesto a cesto na pizzu.



NASTAVENIE ČASU

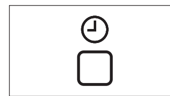
Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“.
Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť v 12-hodinovom alebo 24-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

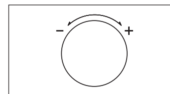
Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

Funkcia automatickej úspory energie
Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavovania alebo počas dočasného stavu zastavenia zariadenia, po 25 minútach sa funkcia zruší a zobrazia sa hodiny.
Svetlo rúry sa pri otvorených dvierkach vypne po 5 minútach.

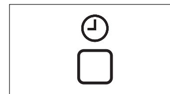
1. **Aby ste zobrazili čas v...**
   24-hodinovom režime
   12-hodinovom režime
   Potom raz alebo dvakrát stlačte tlačidlo **hodín** (⌚)



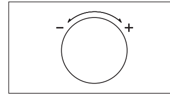
2. Otočením **voliča** nastavte hodiny.



3. Stlačte tlačidlo **hodín** (⌚).

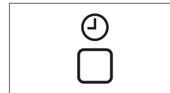


4. Otočením **voliča** nastavte minúty.



5. Keď sa zobrazí správny čas, stlačte tlačidlo **Hodiny** (⌚), aby sa spustili hodiny.

   Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.



SLOVENČINA

KONTROLA SPRÁVNEJ PREVÁDZKY MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť s názvom „Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov“ na strane 37.

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe Ak sa použije iná ako maximálna (100 % - 900 W) úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Otvorte dvierka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na hornej strane dvierok. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dvierka.

Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** () a opätovným stlačením **Start/+30s (Spustiť/+30s)** () nastavte čas na 4 až 5 minút.

/+30s
Start

Výsledok: Rúra hreje vodu po dobu 4 alebo 5 minút. Potom by sa voda mala variť.

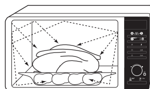
SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.
Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia.

1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom a odrážané vo vnútornom priestore sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.



2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.

3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla, ktorými sú:
   - Množstvo a hustota
   - Obsah vody
   - Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)

Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:

- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu
- Rovnaká teplota v rámci jedla

VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.

1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnného ohrievania** ().

   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce indikácie: (režim mikrovlnného ohrievania)

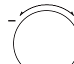


2. Opätovným stlačením tlačidla **Mikrovlnného ohrievania** () vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušný výstupný výkon. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke úrovní výkonu na ďalšej strane.



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.

   Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.



4. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ().

   Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí:
   - Rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

/+30s
Start

Ak by ste chceli zistiť aktuálnu úroveň výkonu v priestore rúry, stlačte raz tlačidlo **Mikrovlnného ohrievania** (). Ak chcete zmeniť úroveň výkonu počas varenia, dvakrát alebo viackrát stlačte tlačidlo **Mikrovlnného ohrievania** (), aby ste vybrali požadovanú úroveň výkonu.

Rýchle spustenie:

Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (900 W), jednoducho môžete tiež stlačiť raz tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** () pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

ZMENY ÚROVNÍ VÝKONOV A ČASU

Funkcia úrovne výkonu vám umožní prispôsobiť množstvo vyžarovanej energie, a tým aj čas, ktorý je potrebný na uvarenie alebo prihriatie jedla, v závislosti od jeho typu a kvality. Môžete si vybrať zo šiestich úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	900 W
STREDNE VYSOKÁ	67 %	600 W
STREDNÁ	50 %	450 W
STREDNE NÍZKA	33 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	20 %	180 W
NÍZKA	11 %	100 W

Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

Ak vyberiete...	Potom čas varenia musí byť...
Vyššia úroveň výkonu Nižšia úroveň výkonu	Znížený Zvýšený

NASTAVENIE ČASU VARENIA

Čas varenia môžete zvyšovať po 30 sekundách stláčaním tlačidla **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ().

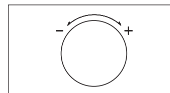
- Skontrolovať priebeh varenia môžete kedykoľvek jednoducho otvorením dvierok
- Môžete zvýšiť zostávajúci čas varenia

Ak chcete zvýšiť čas varenia vášho jedla, stláčaním tlačidla **Start/+30s (Spustiť/+30s)** () zvyšujte čas varenia vždy o 30 sekúnd.



- Príklad: Ak chcete pridať tri minúty, stlačte šesťkrát tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ().

Predĺžiť alebo skrátiť čas varenia môžete tiež otočením voliča.



- Ak chcete predĺžiť čas varenia, otočte volič doprava.
- Ak chcete skrátiť čas varenia, otočte volič doľava.

ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

- Skontrolovať jedlo
- Otočiť jedlo alebo ho zamiešať
- Nechať ho odstáť

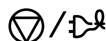
Na zastavenie varenia...	Potom...
Dočasne	Dočasne: Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo stop (zastaviť). **Výsledok:** Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ().
Úplne	Úplne: Dvakrát stlačte tlačidlo Stop (Zastaviť). **Výsledok:** Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenie varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Zastaviť/Eko** ().

SLOVENČINA

NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Rúra disponuje režimom úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate.

Rúra disponuje režimom úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate. Keď sa zariadenie nepoužíva, normálny stav je pohotovostný režim so zobrazením hodín.



- Stlačte tlačidlo **úspory energie** ().
  Výsledok: Displej sa vypne.
- Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **úspory energie** ().
  Na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.

POUŽÍVANIE FUNKCIE SMART DEFROST

Funkcia Smart Defrost () vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb a ovocie. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dvierka.

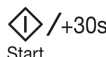
1. Stlačte tlačidlo **Smart Defrost** ().



2. Stlačením tlačidla **Smart Defrost** () vyberte druh jedla, ktoré varíte. Pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ().
   Výsledok:
   - Rozmrazovanie sa spustí.
   - Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.



4. Dokončite rozmrazovanie stlačením tlačidla **Zastavenie/Eko** ().
   Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. V takom prípade vyberte funkciu mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Rozmrazovanie“ na strane 33.

POUŽÍVANIE PROGRAMOV SMART DEFROST

Nasledujúca tabuľka uvádza 5 programov Smart Defrost so snímačom. Obsahuje odporúčané hmotnostné rozsahy pre jednotlivé položky, časy odstátia po varení a príslušné odporúčania. Proces varenia ovláda pre vaše pohodlie systém snímačov. Pri vyberaní používajte chňapky!

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
1	**Mäso**	200-1500	20-90	Jedlo dajte do stredu taniera. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
2	**Hydina**	200-1500	20-90	Hydinu položte do stredu taniera. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa.
3	**Ryba**	200-1500	20-80	Ryby položte do stredu taniera. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé.
4	**Chlieb**	125-1000	10-60	Položte chlieb na kuchynský papier a do stredu taniera. Po zapípaní rúry ich obráťte. Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
5	**Ovocie**	100-600	5-20	Ovocie rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Tento program je vhodný pre všetky druhy ovocia.

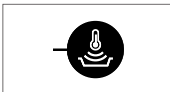
POUŽÍVANIE FUNKCIE INTELIGENTNÉHO VARENIA

Funkcia **inteligentného varenia** () poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Potraviny nastavíte otáčaním **voliča**.

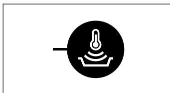
☛ VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla. Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Smart Cook** ().

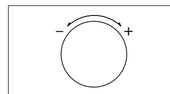


2. Stlačením tlačidla **Smart Cook** ()vyberte druh jedla, ktoré varíte. Pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



- Jedenkrát stlačte tlačidlo Smart Cook (): 1. Automatické prihriatie
- Dvakrát stlačte tlačidlo Smart Cook (): 2. Automatické varenie

3. Otočením **voliča** vyberte jedlo.



4. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ().



Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

POUŽÍVANIE PROGRAMOV INTELIGENTNÉHO VARENIA

Nasledujúca tabuľka uvádza 25 programov inteligentného varenia, ktoré sú rozdelené do 2 kategórií. Obsahuje odporúčané hmotnostné rozsahy pre jednotlivé položky, časy odstátia po varení a príslušné odporúčania. Proces varenia ovláda pre vaše pohodlie systém snímačov.

1. Automatické prihrievanie

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie
1-1	**Pripravené jedlo** (chladené)	300 – 500 g	2 – 3 min
	< Odporúčania >		
	Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou na potraviny vhodnou do mikrovlnnej rúry alebo plastovým vekom. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).		
1-2	**Voda**	200 – 500 g	1 – 2 min
	< Odporúčania >		
	Nalejte vodu do keramickej šálky alebo hrnčeka. Zohrievajte nezakryté. Umiestnite do stredu taniera. Nechajte ich stáť v rúre. Pred odstátím a po ňom pomiešajte vodu. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).		

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie
1-3	**Mlieko**	200 – 500 g	1 – 2 min
	< Odporúčania >		
	Nalejte mlieko do keramickej šálky alebo hrnčeka. Zohrievajte nezakryté. Umiestnite do stredu taniera. Nechajte ich stáť v rúre. Pred odstátím a po ňom pomiešajte vodu. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).		
1-4	**Bagel**	1-2 kúsky	-
	< Odporúčania >		
	Vodorovne ich prekrojte na dve polovice. Umiestnite bagely na nízky stojan.		
1-5	**Polievka** (chladená)	200 – 500 g	2 – 3 min
	< Odporúčania >		
	Nalejte do hlbokého polievkového taniera alebo misky a počas ohrievania ju zakryte plastovým krytom. Pred a po odstátí polievku opatrne premiešajte.		
1-6	**Mini ravioli** (chladené)	200 – 400 g	3 min
	< Odporúčania >		
	Položte chladené pripravené mini ravioli do plastu odolného voči mikrovlnnému žiareniu do stredu taniera. Prepichnite fóliu pripraveného produktu alebo zakryte plastovú misku s priliehavou fóliou pre mikrovlnné rúry. Pred a po odstátí polievku opatrne premiešajte. Tento program je vhodný pre ravioli, ako aj pre rezance s omáčkou.		
1-7	**Mrazená pizza**	300 – 550 g	-
	< Odporúčania >		
	Mrazenú pizzu umiestnite na nízky stojan.		

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie
1-8	**Mrazené kura**	200 – 400 g	2 min
	< Odporúčania >		
	Položte zmrazené kuracie krídelká alebo spodné stehná (predvarené a ochutené) na podnos na schrumkavenie. Položte tanier na nízky stojan.		
1-9	**Zmrazené syrové tyčinky**	100 – 300 g	1 – 2 min
	< Odporúčania >		
	Položte mrazené syrové tyčinky na podnos na schrumkavenie. Položte tanier na nízky stojan.		
1-10	**Mrazené pizzové rýchle občerstvenie**	100 – 300 g	-
	< Odporúčania >		
	Mrazené pizzové rýchle občerstvenie umiestnite na nízky stojan.		
1-11	**Mrazené lasagne**	400 – 800 g	3 – 4 min
	< Odporúčania >		
	Ochladené zmrazené lasagne vložte do primerane veľkej misky vhodnej do rúry. Misku umiestnite na nízky stojan.		
1-12	**Mrazená ryba do rúry**	400 – 800 g	3 – 4 min
	< Odporúčania >		
	Mrazenú rybu do rúry vložte do primerane veľkej misky vhodnej do rúry. Misku umiestnite na nízky stojan.		

2. Automatické varenie

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie
2-1	**Pukance**	80 – 100 g	-
	< Odporúčania >		
	Použite špeciálny pukancový produkt na prípravu v mikrovlnnej rúre. Postupujte podľa pokynov výrobcu jedla a položte vrecko do stredu taniera. Dávajte pozor pri vyberaní a otváraní horúceho vrecka.		
2-2	**Zemiaky v šupke**	400 – 800 g	5 min
	< Odporúčania >		
	Použite zemiaky s hmotnosťou 200 g. Prepichnite šupku a položte ich do stredu taniera.		
2-3	**Slanina**	60 – 100 g	1 – 2 min
	< Odporúčania >		
	Slaninu umiestnite na nízky stojan.		
2-4	**Rybie filety**	200 – 800 g	2 min
	< Odporúčania >		
	Položte rybie filety do stredu nízkeho stojana.		
2-5	**Kuracie kúsky**	200 – 800 g	2 – 3 min
	< Odporúčania >		
	Kúsky kuraťa pomažte olejom a okoreňte ich korením a soľou. Položte ich do stredu nízkeho stojana s kožou smerom nahor.		
2-6	**Mrazené zelené fazuľky**	200 – 600 g	2 min
	< Odporúčania >		
	Položte mrazené zelené fazuľky do plastovej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry do stredu taniera.		

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie
2-7	**Porciované mrkvy**	100 – 400 g	1 – 2 min
	< Odporúčania >		
	Umyte mrkvu a nakrájajte ju na rovnaké kúsky. Vložte ich do sklenenej misky. Pridajte 2 – 3 polievkové lyžice vody a zakryte misku plastovým alebo skleneným vekom.		
2-8	**Kvietky brokolice**	200 – 500 g	1 – 2 min
	< Odporúčania >		
	Umyte brokolicu a nakrájajte ju na rovnaké kúsky. Vložte ich do sklenenej misky. Pridajte 2 – 3 polievkové lyžice vody a zakryte misku plastovým alebo skleneným vekom.		
2-9	**Karfiol**	200 – 600 g	1 – 2 min
	< Odporúčania >		
	Umyte karfiol a nakrájajte ho na rovnaké kúsky. Vložte ich do sklenenej misky. Pridajte 2 – 3 polievkové lyžice vody a zakryte misku plastovým alebo skleneným vekom.		
2-10	**Croissant**	150 – 300 g	-
	< Odporúčania >		
	Položte croissantové cesto na podnos na schrumkavenie a položke ho na nízky stojan.		
2-11	**Sladké pečivo**	90 – 150 g	-
	< Odporúčania >		
	Položte cesto na sladké pečivo na podnos na schrumkavenie a položte ho na nízky stojan.		

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie
2-12	**Čerstvé žemle**	200 – 400 g	-
	< Odporúčania >		
	Položte cesto na čerstvé žemle na podnos na schrumkavenie a položte ho na nízky stojan.		
2-13	**Muffiny**	200 – 400 g	-
	< Odporúčania >		
	Vylejte cesto na papier alebo do silikónových formičiek na muffiny. Položte ich na podnos na schrumkavenie a postavte na nízky stojan.		

Pokyny na inteligentné varenie

Funkcia inteligentného varenia vám umožňuje automaticky pripravovať vaše jedlá prostredníctvom detekcie teploty povrchu počas varenia.

- Počas varenia potravín funkcia inteligentného varenia určí režim varenia pomocou merania teploty povrchu potravín alebo nádob na varenie.
- Krátko pred dokončením varenia sa začne odpočítavanie zostávajúceho času varenia. Bude to dobrý čas na otočenie alebo premiešanie jedla, ak je to nevyhnutné pre rovnomerné uvarenie.
- Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia s touto funkciou dodržiavajte pri výbere vhodných nádob a pokrievok pokyny v tabuľkách v tejto knižke.

Upozornenie

- Na dosiahnutie dobrých výsledkov varenia s touto funkciou dodržiavajte pri výbere vhodných nádob na varenie pokyny v tabuľkách v tejto príručke
- Neodporúčame vám používať funkciu automatického varenia so snímačom pri neprerušovanom varení, t.j. keď jedno varenie nasleduje hneď za iným
- Rúru namontujte na dobre vetrané miesto kvôli dosiahnutiu správneho chladenia a prúdenia vzduchu, a aby sa tak zabezpečila presná prevádzka snímača.
- Slabým výsledkom zabráňte nepoužívaním automatického snímača pri príliš vysokej alebo príliš nízkej teplote prostredia.
- Vnútornú časť rúry uchovávajte vždy čistú. Rozliate potraviny utrite vlhkou handričkou. Táto rúra je navrhnutá len na používanie v domácnosti.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varenia je potrebné umiestniť nádoby na varenie do stredu skleneného podnosu
- Potraviny nebaľte do plastovej fólie ani nezakrývajte vekom, ak to nie je uvedené v tabuľke v tejto príručke. Vyhnete sa tak neuspokojivým výsledkom.

POUŽÍVANIE FUNKCIE SLIM FRY

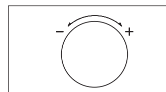
Desať funkcií Slim Fry poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Kategóriu Slim Fry môžete nastaviť stlačením tlačidla Slim Fry. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla. Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Slim Fry** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte. (Pozrite si tabuľku vedľa).



2. Vyberte hmotnosť potravín otočením **voliča**.



3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ( ).



POUŽÍVANIE PROGRAMOV SLIM FRY

Nasledujúca tabuľka uvádza 10 automatických programov Slim Fry. Obsahuje svoje množstvá, prestoje a príslušné odporúčania. V porovnaní s prípravou vo fritéze použijete menej oleja a súčasne budú pripravené jedlá veľmi chutné. Pri programoch sa používa kombinácia prúdenia vzduchu, horného ohrievača a mikrovlnnej energie.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Odstátie	Odporúčania
1	**Mrazené hranolky do rúry**	300-350 450-500	-	Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolčeky do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak potraviny neprevrátite, rúra bude pokračovať v prevádzke).
2	**Mrazené krevety (obaľované)**	200-250 300-350	-	Rovnomerne rozmiestnite mrazené krevety (obaľované) do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan.
3	**Mrazené kuracie nugety**	200-250 350-400	-	Rovnomerne rozmiestnite mrazené kuracie nugety do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak potraviny neprevrátite, rúra bude pokračovať v prevádzke).
4	**Mrazené zemiakové krokety**	200-250 300-350	-	Rovnomerne rozmiestnite mrazené zemiakové krokety do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan.
5	**Mrazené jarné mini rolky**	200-250 350-400	-	Rovnomerne rozmiestnite mrazené jarné mini rolky do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Odstátie	Odporúčania
6	**Domáce hranolčeky**	300-350 450-500	1-2	Predhrejte rúru na 200 °C pomocou funkcie rýchleho predhrievania. Umyte zemiaky tvrdého alebo stredne tvrdého typu. Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na hranolčeky s hrúbkou 10 x 10 mm. Namočte ich do studenej vody (30 min.). Osušte ich pomocou utierky, odvážte ich a potrite 5 g olivového oleja. Rovnomerne rozmiestnite domáce hranolčeky na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak potraviny neprevrátite, rúra bude pokračovať v prevádzke).
7	**Zemiakové kliny**	200-250 300-350 400-450	1-2	Umyte zemiaky bežnej veľkosti a nakrájajte ich na mesiačiky. Potrite olivovým olejom a koreninami. Položte ich odrezanou stranou na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na vysoký stojan.
8	**Dolné kuracie stehná**	200-250 300-350 400-450	1-2	Gril predhrievajte po dobu 3 – 4 minút pomocou funkcie grilu. Odvážte kuracie stehná a potrite ich olejom a koreninami. Rovnomerne ich rozložte na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Rúra sa vypne. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia.
9	**Nakrájaná cuketa**	100-150 200-250	-	Gril predhrievajte po dobu 3 – 4 minút pomocou funkcie grilu. Umyte a nakrájajte cuketu na plátky. Potrite ich 5 g olivového oleja a pridajte koreniny. Plátky rovnomerne rozmiestnite na podnos na schrumkavenie a položte ho na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak potraviny neprevrátite, rúra bude pokračovať v prevádzke).

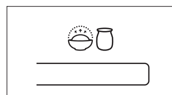
SLOVENČINA

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Odstátie	Odporúčania
10	Polovice jabĺk	300-350 400-450	-	Jablká opláchnite a odstráňte časť s jadierkami (každé 150 g). Vodorovne ich prekrojte na dve polovice. Položte polovice odrezanou časťou nadol na podnos na schrumkavenie a pridajte ďalšie prísady, napríklad hrozienka alebo nastrúhané mandle. Podnos umiestnite na nízky stojan. Po uvarení podávajte s vanilkovou zmrzlinou.

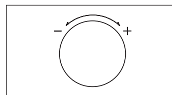
POUŽÍVANIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO KYSNUTIA

Päť funkcií automatického kysnutia poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Kategóriu ľahkého kysnutia môžete nastaviť stlačením tlačidla automatického kysnutia. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

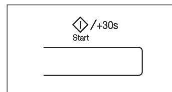
1. Jedným alebo dvomi stlačeniami tlačidla **automatického kysnutia** ( ) vyberte typ pripravovaného jedla.
(Pozrite si tabuľku na vedľajšej strane.)



2. Otočením **voliča** vyberte kód jedla.



3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ( ).



POUŽÍVANIE PROGRAMOV AUTOMATICKÉHO KYSNUTIA

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú informácie o používaní automatických programov na prípravu kysnutého cesta alebo jogurtov.

Kód		Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas odstátia	Odporúčania
Cesto	**1-1**	Cesto na pizzu	300-500	-	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte priliehavou fóliou.
	1-2	Cesto na koláče	500-800	-	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte priliehavou fóliou.
	1-3	Cesto na chlieb	600-900	-	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte priliehavou fóliou.
Domáci jogurt	**2-1**	Malé poháriky	500	6 hodín v chladničke	Rovnomerne rozdeľte 150 g jogurtu do 5 keramických šálok (do každej 30 g). Pridajte 100 ml mlieka do každej šálky. Použite trvanlivé mlieko (izbová teplota, 3,5 % tuku). Zakryte každú šálku fóliou na potraviny a položte ich do kruhu na tanier.
	2-2	Veľká miska	500	6 hodín v chladničke	Zmiešajte 150 g bieleho jogurtu s 500 ml trvanlivého mlieka (izbová teplota, 3,5 % tuku). Zmes rovnomerne nalejte do sklenenej misky. Zakryte fóliou na potraviny a položte na tanier.

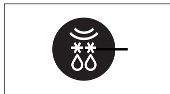
VIACSTUPŇOVÉ VARENIE

Vaša mikrovlnná rúra sa môže naprogramovať, aby varila jedlo v troch fázach (prúdenie tepla, mikrovlnné ohrievanie + prúdenie tepla a režim rýchleho predhrievania sa nedajú použiť vo viacfázovom varení). Príklad: Želáte si rozmraziť jedlo a uvariť ho bez toho, aby ste po každej fáze museli vynulovať rúru. Preto môžete rozmrazovať a variť 1,8 kg kura v troch fázach:

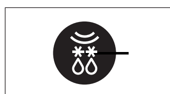
- Rozmrazovanie
- 30 minútové varenie mikrovlnným ohrevom
- 15 minútové grilovanie

☛ Prvou fázou musí byť rozmrazovanie. Kombinované varenie a gril je možné počas zostávajúcich dvoch fáz použiť iba raz. Mikrovlnné varenie je však možné použiť dvakrát (pri dvoch rôznych úrovniach výkonu).

1. Stlačte tlačidlo **Smart Defrost** ( ).



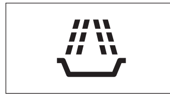
2. Stlačením tlačidla **Smart Defrost** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



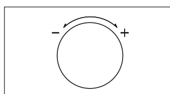
3. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnné ohrievanie** ( ).



4. Úroveň mikrovlnného výkonu nastavte stlačením tlačidla **Mikrovlnné ohrievanie** ( ), čím vyberiete príslušnú **úroveň výkonu** (napríklad 450 W).



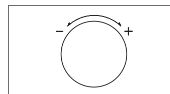
5. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**. (napríklad 30 minút).



6. Stlačte tlačidlo **Gril** ( ).



7. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**. (napríklad 15 minút).



8. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ( ).

Výsledok: Spustenie varenia/+ 30 s:

- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



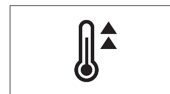
RÝCHLE PREDHRIEVANIE RÚRY

Pri varení prúdením tepla sa odporúča, aby ste predhriali rúry na požadovanú teplotu skôr, ako do nej vložíte jedlo. Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, uchová sa približne na 10 minút. Následne sa automaticky vypne.

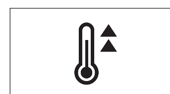
Skontrolujte, či je ohrevný prvok v správnej polohe pre vami požadovaný typ varenia.

1. Stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** ( ).

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
200 °C (teplota)



2. Stlačením tlačidla **Rýchle predhrievanie** ( ) raz alebo viackrát nastavíte teplotu.
(Teplota: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ( ).

Výsledok: Rúra sa predhreje na požadovanú teplotu.

- Čas postupného zobrazenia je 8 sekúnd pre zvolený režim varenia a 2 sekundy pre predvolenú teplotu. Napr.) V režime rýchleho predhrievania pri 200 °C





(zobrazuje sa 8 sekundy)



(zobrazuje sa 2 sekundy)

- Po dosiahnutí predvolenej teploty rúra 6-krát zapípa a teplota sa na 10 minút uchová.
- Po 10 minútach 4-krát zapípa a zastaví sa prevádzka.

V prípade, že vnútorná teplota dosiahla predvolenú hodnotu, rúra zapípa 6-krát, keď sa teplota a predvolená teplota na 10 minút udrží.

Ak by ste chceli zistiť aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** ( ).

VARENIE PRÚDENÍM TEPLA

Režim prúdenia tepla vám umožní variť rovnakým spôsobom ako pri tradičnej rúre. Režim mikrovlnného ohrievania sa nepoužíva. Podľa potreby môžete nastaviť teplotu v rozsahu od 40 °C do 200 °C v šiestich predvolených úrovniach. Maximálny čas varenia je 60 minút.

Ak chcete rúru rýchlo predhriať, pozrite si stranu 23.

- Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a schrumkavenie.

Skontrolujte, či je ohrevný prvok v horizontálnej polohe a či je vo svojej polohe aj tanier. Otvorte dvierka a objekt umiestnite na nízky stojan, ktorý následne položte na otočný tanier.

1. Stlačte tlačidlo **Prúdenie tepla** ( ).

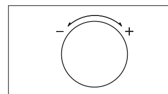


Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
 (režim prúdenia tepla)
200 °C (teplota)

2. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Prúdenie tepla** ( ), aby ste nastavili teplotu.
(Teplota: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

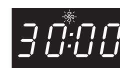


3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.

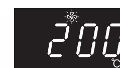


4. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ( ).

Výsledok: Varenie sa spustí:
- Čas postupného zobrazenia je 8 sekúnd pre predvolený čas varenia a 2 sekundy pre predvolenú teplotu. Napr.) 30 minút varenia pri 200 °C



(zobrazuje sa 8 sekundy)



(zobrazuje sa 2 sekundy)

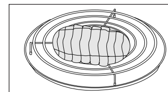
- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Ak by ste chceli zistiť aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** ( ).

Dávajte pozor, pretože grilovací ohrevný prvok môže fungovať prerušovane, kým je spustený režim prúdenia.

VÝBER PRÍSLUŠENSTVA

Bežné varenie prúdením tepla vyžaduje náčinie na varenie. Mali by ste však používať len náčinie na varenie, ktoré by ste použili pri normálnej rúre.



Nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry nie sú zvyčajne vhodné pre varenie prúdením tepla. Nepoužívajte plastové nádoby, riady, papierové poháriky, utierky atď.

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (mikrovlnné ohrievanie a gril alebo prúdenie tepla), použite iba riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry a rúry na pečenie.

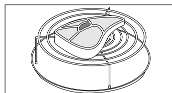
Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 27.

GRILOVANIE

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry.

- Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.

1. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan.



2. Stlačte tlačidlo **Gril** (ꟿ).

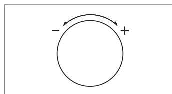
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
ꟿ (režim grilovania)

- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



3. Čas grilovania nastavíte otáčaním **voliča**.

- Maximálny čas grilovania je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (Start/+30s).

Výsledok: Grilovanie sa spustí.

- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu



KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHREVU A GRILU

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

☛ VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla. Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnné ohrievanie + gril** ().

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

	(kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a grilu)
600 W	(výstupný výkon)



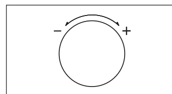
2. Opätovným stlačením tlačidla **Mikrovlnné ohrievanie + gril** () vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (300-600 W).

- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.

- Maximálny čas varenia je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (Start/+30s).

Výsledok:

- Spustí sa kombinované varenie.
- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



SLOVENČINA

KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHRIEVANIA A PRÚDENIA TEPLA

SLOVENČINA

Kombinované varenie používa mikrovlnnú energiu a ohrievanie prúdením tepla. Nevyžaduje sa predhrievanie, pretože mikrovlnná energia je okamžite dostupná. V kombinačnom režime sa môže variť mnoho jedál, a to obzvlášť:

- Pečené mäso a hydina
- Koláče a múčniky
- Vaječné a syrové jedlá

VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla. Keď sa dotýkate predmetov v rúre, VŽDY používajte kuchynské chňapky, pretože tieto predmety budú horúce. Ak chcete dosiahnuť lepšie uvarenie a zapečenie, použite nízky stojan.

Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na tanier alebo na nízky stojan, ktorý sa potom musí položiť na tanier. Zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnné ohrievanie + prúdenie tepla** ().



Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

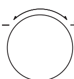
(kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a prúdenia tepla)

200 °C (teplota: sa o 2 sekundy prepne na nasledujúci režim teploty)

2. Zvoľte teplotu stlačením tlačidla **Mikrovlnné ohrievanie + prúdenie tepla** (). (Teplota: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.
   - Maximálny čas varenia je 60 minút.



4. Stláčaním tlačidla **Mikrovlnné ohrievanie + prúdenie tepla** () nastavte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ().



Výsledok:

- Spustí sa kombinované varenie.
- Rúra sa zahreje na požadovanú teplotu a mikrovlnné varenie pokračuje, kým neuplynie čas varenia.
- Čas postupného zobrazenia je 8 sekúnd pre predvolený čas varenia a 2 sekundy pre predvolenú teplotu. Napr.) 30 minút varenia pri 200 °C



(zobrazuje sa 8 sekundy)



(zobrazuje sa 2 sekundy)

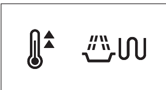
- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Ak by ste chceli zistiť aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** ().

VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.

1. Súčasne (na 1 sekundu) stlačte tlačidlo **rýchleho predhrievania** () a tlačidlo **mikrovlnného ohrievania a grilovania** ().



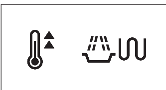
Výsledok:

- Zobrazí sa nasledujúca voľba.

OFF

- Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.

2. Ak chcete pípanie znova zapnúť, súčasne (asi na 1 sekundu) stlačte tlačidlo **rýchleho predhrievania** () a **mikrovlnného ohrievania a grilovania** ().



Výsledok:

- Zobrazí sa nasledujúca voľba.
- Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.

On

BEZPEČNOSTNÉ UZAMKNUTIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie" rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto s ňou nechce pracovať, ju nebude môcť náhodne ovládať.

1. Súčasne (na približne 3 sekundy) stlačte tlačidlá **grilovania** () a **mikrovlnného ohrievania a prúdenia tepla** ().



Výsledok:

- Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
- Na displeji sa zobrazí „L".

L

2. Ak chcete odomknúť rúru, súčasne (na približne 3 sekundy) stlačte tlačidlá **grilovania** () a **mikrovlnného ohrievania a prúdenia tepla** ().



Výsledok: Rúru môžete normálne používať.

SPRIEVODCA NÁČINÍM NA VARENIE

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady. Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy. Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓ ✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové poháre a nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.

SLOVENČINA

Náčinie na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy na vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ **: Odporúča sa** ✓✗ **: Používajte opatrne** ✗ **: Nebezpečné**

SPRIEVODCA VARENÍM

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, priľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu
Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5-6	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (čínsky štýl)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po varení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3-minútového odstátia zakryte.

Tip: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (900 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	6-6½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	4½-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	4-4½	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	3½-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	4-4½	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5-5½	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5½-6	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g	900 W	15-16	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375 g		17½-18½		Pridajte 750 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250 g	900 W	20-21	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375 g		22-23		Pridajte 750 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divá ryža)	250 g	900 W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	900 W	17-18	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	900 W	10-11	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 900 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách.
Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie
Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté: Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 oproti sebe a 3 do kruhu. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Polievka (chladená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Nalejte do hlbokého keramického taniera alebo hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	3½-4½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4-5	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Jedlo na tanieri (chladené)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Syrové fondue pripravené na podávanie (chladené)	400 g	600 W	6-7	1-2	Vložte syrové fondue pripravené na podávanie do vhodne veľkej misky z ohňovzdorného skla s vekom. Počas a po prihriatí príležitostne zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:
Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO:
Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. až 1 min. 10 s.	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zohrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Tip: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá sa rozmrazia rýchlejšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Mleté mäso	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Položte mäso na tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Bravčové rezne	250 g	7-8		
Hydina				
Kúsky kuraťa	500 g (2 ks)	14-15	15-60	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celé kura	1200 g	32-34		
Ryba				
Rybie prsty	200 g	6-7	10-25	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a chvost celej ryby obalte do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celá ryba	400 g	11-13		
Ovocie				
Bobuľové plody	300 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb				
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Hrianka/ sendvič	250 g	4-4½		
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	7-9		

SLOVENČINA

SLOVENČINA

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 3 až 5 minút zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:
Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:
Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

Dôležitá poznámka:
Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Vďaka otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinované režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu
Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:
Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:
Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnné ohrievanie + gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné postupy. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Návod na grilovanie čerstvých potravín

2-3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu. Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.
Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Iba grilovanie	3-4	2-3	Plátky hrianok položte vedľa seba na vysoký stojan.
Grilované paradajky	400 g (2 ks)	300 W + gril	6-8	-	Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Paradajkovo-syrová hrianka	4 ks (300 g)	300 W + gril	5-7	-	Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	4 ks (500 g)	300 W + gril	6-8	-	Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Zapekané zemiaky	500 g	600 W + gril	10-12	-	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na vysoký stojan s rozrezanou stranou na gril.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
Zapekané zemiaky/ zelenina (chladené)	450 g	450 W + gril	10-12	-	Čerstvé cestíčko vložte do malého taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Pečené jablká	2 jablká (cca. 400 g)	300 W + gril	7-8	-	Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho priamo na otočný tanier.
Kúsky kuraťa	500 g (2 ks)	300 W + gril	9-11	8-10	Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Opekané kura	1200 g	450 W + gril	21-23	20-22	Potrite kura olejom a koreninami. Do stredu nízkeho stojana umiestnite kura prsiami nadol. Po grilovaní nechajte 5 minúty odstáť.
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + gril	6-8	6-7	Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou k chvostu) na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.

PRÚDENIE TEPLA

Varenie s prúdením tepla je tradičná a dobre známa metóda varenia v bežnej rúre pomocou horúceho vzduchu.
Ohrevný prvok a ventilátor sa nachádzajú na zadnej stene, aby cirkuloval horúci vzduch. Tento režim podporuje horný ohrevný prvok.

Náčinie na varenie pre varenie s prúdením tepla:
Môžete použiť všetko bežné náčinie na varenie vhodné do rúry, plechy na pečenie a podnosy, čiže všetko, čo by ste normálne používali v rúre s prúdením tepla.

Jedlo vhodné pre varenie s prúdením tepla:
Všetky koláče, jednotlivé čajové koláče, rolky a múčniky by sa mali robiť v tomto režime, ako aj bohaté ovocné koláče, pečivo choux a suflé.

MIKROVLNNÝ OHREV A PRÚDENIE TEPLA

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, a tým skracuje čas varenia zatiaľ, čo vytvára na jedle hnedý a chrumkavý povrch. Varenie s prúdením tepla je bežná a dobre známa metóda varenia jedla v rúre pomocou horúceho vzduchu cirkulovaného ventilátorom na zadnej stene.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:
Malo by umožňovať prechádzaniu mikrovlnnej energie. Malo by byť vhodné do rúry (ako napríklad sklo, hrnčiarske výrobky, porcelán bez kovových pásikov) a byť podobné náčiniu na varenie opísanom pri mikrovlnnom ohreve s grilom.

Jedlá vhodné na varenie v režime Mikrovlnné ohrievanie+prúdenie tepla:
Všetky druhy mäsa a hydiny ako aj dusené a zapečené jedlá, koláče z piškótového cesta a ľahké ovocné koláče, bublaniny a mrveničkové koláče, pečená zelenina, čajové koláčiky a chleby.

SLOVENČINA

Sprievodca varením pomocou prúdenia tepla pre čerstvé a mrazené potraviny

Predhrejte prúdenie tepla pomocou funkcie automatického predhrievania na požadovanú teplotu. Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie prúdením tepla. Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
PIZZA					
Mrazená pizza (upečená)	300-400 g	1. 300 W + 200 °C 2. Prúdenie 180 °C	7-9	5-6	Pizzu položte na nízky stojan. Po pečení nechajte 2 – 3 minúty odstáť.
CESTOVINY					
Mrazené lasagne	400 g	1. 450 W + 200 °C 2. Prúdenie 200 °C	16-18	3-4	Vložte do vhodne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla alebo nechajte v pôvodnom balení (uistite sa, že je vhodné pre mikrovlnný ohrev a rúru) Mrazené cestoviny na zapečenie umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
MÄSO					
Pečené mäso/ pečená jahňacina (stredne veľká)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Potrite hovädzie mäso/jahňacie mäso olejom a pokoreňte ho korením, posoľte a posypte paprikou. Položte ho do nízkeho stojana, a to najskôr so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Po varení zabaľte do hliníkovej fólie a 10 až 15 minút nechajte odstáť.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
Opekané kura	1000-1200 g	1. 450 W + 200 °C 2. 450 W + gril	20-22	21-23	Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor na nízky stojan. 5 minút nechajte odstáť.
CHLIEB					
Čerstvé pečivo	6 ks (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Rožky položte do kruhu na nízky stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.
Cesnakový chlieb (chladený, predpečený)	200 g (1 ks)	180 W + 200 °C	8-10	-	Položte chladenú bagetu na mastný papier na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
KOLÁČ					
Mramorovaný koláč (čerstvé cesto)	500 g	Len 180 °C	38-43	-	Čerstvé cesto umiestnite do malej obdĺžnikovej čiernej kovovej misky na pečenie (dĺžka 25 cm). Koláč umiestnite na nízky stojan. Po pečení nechajte 5–10 minúty odstáť.
Malé koláče (čerstvé cesto)	12 x 28 g	Len 160 °C	28-33	-	Naplňte čerstvé cesto rovnomerne do papierových foriem a položte ich na podnos na schrumkavenie. Po upečení nechajte 5 minút odstáť.
Sladké pečivo (čerstvé cesto)	200-250 g	Len 200 °C	15-20	-	Položte chladený croissant na mastný papier na nízky stojan.
Mrazený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Mrazený koláč umiestnite priamo na nízky stojan. Po rozmrazení a ohriatí nechajte 15-20 minút odstáť.

ROZTÁPANIE MASLA
Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30 - 40 sekúnd s použitím 900 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3 - 5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20 - 30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY
Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)
Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 900 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU
Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s krytom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10 - 12 minút s použitím 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU
Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty s použitím 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ
Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ minúty s použitím 600 W.
Nechajte 2 - 3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

ČO TREBA ROBIŤ V PRÍPADE POCHYBNOSTÍ ALEBO PROBLÉMOV

Oboznámenie sa s novým zariadením vždy chvíľku trvá. Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie. Môže vám ušetriť čas a problémy spojené so zbytočnou žiadosťou o servis.

Nasledujúce prípady sú normálne javy.
- Kondenzácia v rúre
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov

Jedlo sa vôbec neuvarilo
- Nastavili ste správne časovač a stlačili tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (Start/+30s)?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené
- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

Žiarovka nesvieti.
- Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

SLOVENČINA

Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.

- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Tento problém vyriešite inštaláciou rúry ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, zobrazenie sa môže vynulovať. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

Dym a zápach pri prvotnej prevádzke.

- Ide o dočasný stav spôsobený novými ohrevnými prvkami. Dym a zápach po 10 minútach prevádzky úplne zmiznú.
  Ak chcete zápach odstrániť čo najrýchlejšie, počas prevádzky mikrovlnnej rúry umiestnite do jej vnútra citrónový roztok alebo šťavu.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vaše miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG. Pripravte si nasledujúce informácie:

- Model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry
- Vaše záručné podmienky
- Jasný popis problému

Potom kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

CHYBOVÉ HLÁSENIE

Zobrazuje sa správa „E-24“

- Správa „E-24“ sa automaticky aktivuje pred prehriatím mikrovlnnej rúry. Ak by sa aktivovala správa „E-24“, stlačte tlačidlo „Stop/Eco (Zastaviť/Eko)“ na použitie režimu spustenia.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry MC32F606TCT** značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MC32F606TCT
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz striedavého prúdu
Príkon napájania	
Maximálny výkon	2900 W
Mikrovlnné ohrievanie	1400 W
Gril (ohrevný prvok)	1500 W
Prúdenie tepla (ohrevný prvok)	Max. 2100 W
Výstupný výkon	100 W / 900 W – 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x H x V)	
Vonkajšie	523 x 506 x 309 mm
Priestor rúry	373 x 370 x 233 mm
Objem	32 L
Hmotnosť	
Čistá	Približne 20,0 kg
Úroveň hluku	43 dBA

POZNÁMKY

POZNÁMKY



OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

Kód č.: DE68-04174G-01

MC32F606TCT

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.



Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Chcete-li získat přístup k dalším službám, zaregistrujte svůj výrobek na adrese

www.samsung.com/register



ČEŠTINA

JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

POPISKY SYMBOLŮ A IKON


VÝSTRAHA — Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt**.


VAROVÁNÍ — Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.

	Výstraha: Nebezpečí požáru		Výstraha: Horký povrch
	Výstraha: Riziko zasažení elektrickým proudem		Výstraha: Výbušný materiál
	Neprovádějte.		Nedotýkejte se.
	Nerozebírejte.		Dodržte přesně pokyny.
	Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.		Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
	Vyžádejte si pomoc servisního střediska.		Poznámka
	Důležité		

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.

 **VÝSTRAHA (týká se pouze režimu mikrovlnná trouba)**

 **VÝSTRAHA:** Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

 **VÝSTRAHA:** Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

 **VÝSTRAHA:** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.

VÝSTRAHA: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

VÝSTRAHA: Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.

Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože by nádoby mohly vzplanout.

Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.

Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.

VÝSTRAHA: V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

VÝSTRAHA: Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
- Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.
- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
- Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.
- Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.
- **VÝSTRAHA:** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.
- Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.
- Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.
- Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.
- Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.
- Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.
- Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skříňce.

⚠ VÝSTRAHA (týká se pouze režimu horkovzdušná trouba) - volitelně

- **VÝSTRAHA:** Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

VÝSTRAHA: Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Nesmí se používat parní čistič.

VÝSTRAHA: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

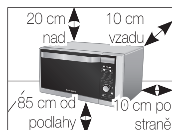
Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.
Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.

1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.



2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály.
3. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí. (pouze model s otočným talířem)
4. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

☛ V případě poškození napájecího kabelu ho musí vyměnit výrobce, zástupce servisu výrobce nebo jiná osoba s odpovídající kvalifikací, jinak hrozí nebezpečí. Kvůli vaší osobní bezpečnosti je potřeba, abyste kabel zapojili do řádně uzemněné elektrické zásuvky.

☛ Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- Otočný talíř a otočné kruhy (pouze model s otočným talířem)

☛ **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka se správně zavírala.

☛ Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

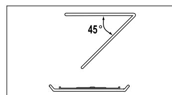
1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: vložte do trouby šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

NELIJTE vodu do ventilačních otvorů.
NIKDY nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo chemická rozpouštědla.
Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částečky:

- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek

Vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45 ° dolů a vyčistit je.
(pouze model s výklopným topným tělesem)



SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.
Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Prasklý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

NIKDY nesnímejte vnější plášť trouby.
Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit nebo máte pochybnosti o jejím stavu:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky
- Obraťte se na nejbližší poprodejní servisní středisko

Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo.
Důvod: Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

VÝSTRAHA	Oheň	Elektřina	Horko	Výbuch
Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.	✓	✓	✓	✓
Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.	✓	✓	✓	✓
Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.	✓	✓	✓	✓
Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.	✓	✓	✓	✓
Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.	✓	✓	✓	✓
Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	✓
V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.	✓	✓	✓	✓
Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama.	✓	✓	✓	✓
Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.	✓	✓	✓	✓
Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla.	✓	✓		
K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.	✓	✓	✓	✓
Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.	✓	✓		✓
Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.	✓	✓	✓	
Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.	✓	✓	✓	
Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.	✓	✓		
Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	
Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.	✓	✓		
Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.	✓		✓	✓

	Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.	✔	✔	✔	✔
	VÝSTRAHA: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI: • Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody. • Zakryjte jej čistým suchým obvazem. • Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.	✔	✔	✔	✔

	VAROVÁNÍ				
	Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky. Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.	✔		✔	✔
	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.	✔		✔	✔
	K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.	✔		✔	✔
	Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.	✔	✔		
	V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.			✔	✔
	Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.	✔		✔	
	Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.			✔	
	Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.			✔	
	Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.			✔	
	Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. V takovém případě se mikrovlnná trouba automaticky vypne na 30 minut. Doporučuje se ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.	✔			✔
	Troubu instalujte s dodržením minimálních volných mezer uvedených v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby)	✔		✔	
	Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.	✔	✔	✔	

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII. (TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÁ TROUBA)

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

ČEŠTINA

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:

(1) dvířka (nesmějí být ohnutá)

(2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné)

(3) těsnění dvířek a povrch těsnění

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky a/nebo poškození nebo ztrátu příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

(a) Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.

(b) Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

- Spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Varování a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.



SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

OBSAH

STRUČNÉ A PŘEHLEDNÉ POKYNY

Když chcete něco uvařit:

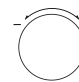
1. Vložte pokrm do trouby.
   Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ().



2. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (), dokud se nezobrazí požadovaná intenzita ohřevu.



3. Otočením **voliče** podle potřeby nastavte dobu vaření.



4. Stiskněte tlačítko **Start/+30 s** ().



Výsledek: Začne vaření.

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Chcete-li přidat dalších 30 sekund.

Ponechte pokrm v troubě.
Stiskněte tlačítko **Start/+30s** () jednou nebo vícekrát podle toho, kolikrát chcete přidat dalších 30 sekund.



Chcete-li rozmrazit potravinu:

1. Vložte zmražený pokrm do trouby.
   Stiskněte tlačítko **Smart Defrost** ().



2. Tisknutím tlačítka **Smart Defrost** () zvolte druh potraviny.



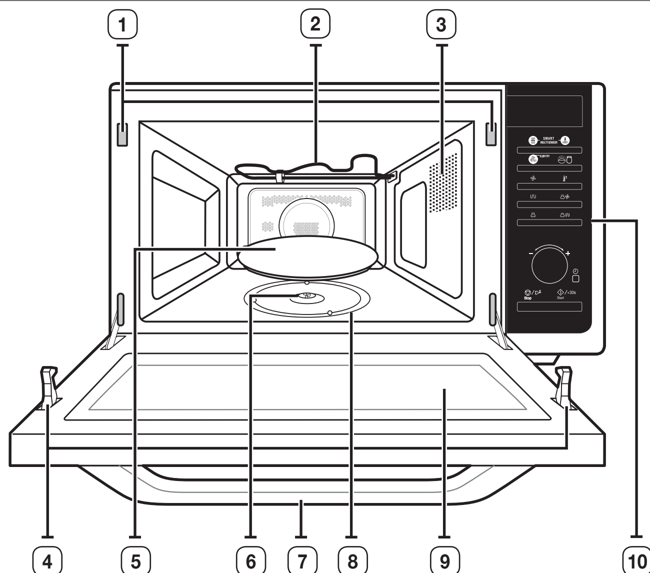
3. Stiskněte tlačítko **Start/+30 s** (Start/+30s).

Výsledek: Začne rozmrazování.

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

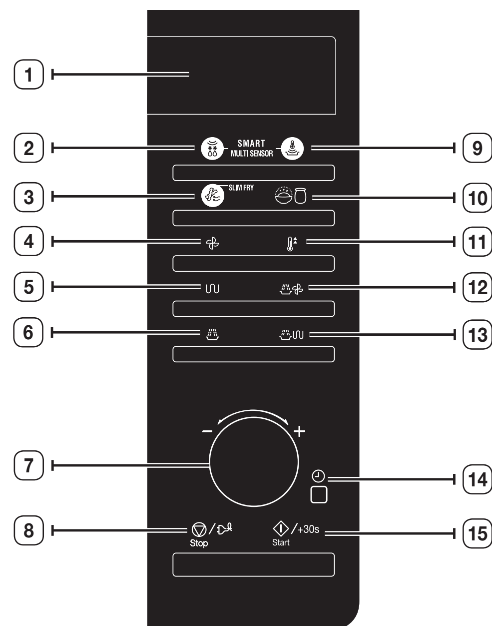


TROUBA



1. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU
2. TOPNÉ TĚLESO
3. VENTILAČNÍ OTVORY
4. ZÁPADKY DVÍŘEK
5. OTOČNÝ TALÍŘ
6. SPOJKA
7. RUKOJEŤ DVÍŘEK
8. OTOČNÝ KRUH
9. DVÍŘKA
10. OVLÁDACÍ PANEL

OVLÁDACÍ PANEL



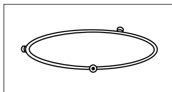
1. ZOBRAZENÍ
2. TLAČÍTKO SMART DEFROST
3. TLAČÍTKO SLIM FRY
4. TLAČÍTKO HORKOVZDUŠNÉHO REŽIMU
5. TLAČÍTKO GRILOVÁNÍ
6. TLAČÍTKO MIKROVLNNÉHO REŽIMU
7. VOLIČ (HMOTNOST/PORCE/ČAS)
8. TLAČÍTKO STOP/EKO
9. TLAČÍTKO SMART COOK
10. TLAČÍTKO FERMENTACE
11. TLAČÍTKO RYCHLÉHO PŘEDEHŘEVU
12. TLAČÍTKO MIKROVLNNÉHO + HORKOVZDUŠNÉHO REŽIMU
13. TLAČÍTKO MIKROVLNNÉHO REŽIMU + GRILOVÁNÍ
14. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN
15. TLAČÍTKO START/+30s

PŘÍSLUŠENSTVÍ

V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.

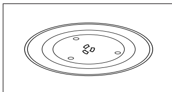
1. **Otočný kruh**: Kruh vložte do středu trouby.

   Účel: Otočný prstenec slouží jako podpora otočného talíře.



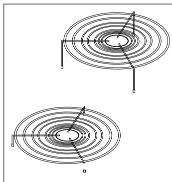
2. **Otočný talíř**: Otočný talíř nasaďte na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku.

   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze ho snadno vyjmout a vyčistit.



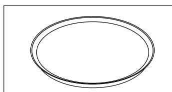
3. **Vysoký rošt, nízký rošt**, pokládá se na otočný talíř.

   Účel: Kovové rošty se používají při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. **Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření.**



4. **Opékací talíř**: pokládá se na otočný talíř.

   Účel: Opékací talíř je určen pro lepší opečení spodní části pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Koláče nebo pizzy tak budou příjemně křehké.



NASTAVENÍ ČASU

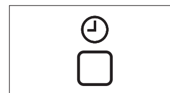
Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

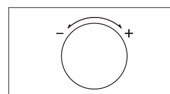
Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

Funkce automatické úspory energie
Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny. Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.

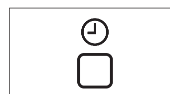
1. **Chcete-li zobrazit čas ve...**
   24hodinovém formátu
   12hodinovém formátu
   Stiskněte jednou nebo dvakrát tlačítko nastavení **Hodin** (◷)



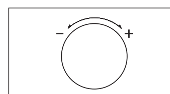
2. Otáčením **voliče** nastavte hodinu.



3. Stiskněte tlačítko nastavení **Hodin** (◷).

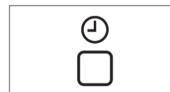


4. Otáčením **voliče** nastavte minuty.



5. Po zobrazení správného času stisknutím tlačítka **Hodiny** (◷) spustíte hodiny.

   Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.



ČEŠTINA

KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. Máte-li pochybnosti o správné funkci trouby, nahlédněte do části „Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží“ na straně 37.

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % - 900 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na horní straně dvířek. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.

Stiskněte tlačítko **Start/+30s** a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **Start/+30s**.

Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 nebo 5 minut. Voda by pak měla být vroucí.

PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

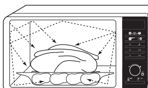
Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.

Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- Rozmrazování
- Ohřev
- Vaření

Princip vaření:

1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.



2. Pokrmy pohlcují mikrovlny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
   - Množství a hustota
   - Obsah vody
   - Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne)

Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu
- Stejná teplota v celém pokrmu

VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev**.

   Výsledek: Zobrazí se následující údaje: (režim mikrovlnného ohřevu)



2. Vyberte příslušný výkonový stupeň opětovným stisknutím tlačítka **mikrovlnného režimu**, dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň. Více informací naleznete v tabulce výkonových stupňů na další straně.



3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.

   Výsledek: Zobrazí se doba vaření.



4. Stiskněte tlačítko **Start/+30s**.

   Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:

   - Trouba vydá zvukový signál a na displeji čtyřikrát blikne 0. Trouba pak bude vydávat jeden zvukový signál každou minutu.

Chcete-li zjistit aktuální výkonový stupeň, stiskněte jednou tlačítko **mikrovlnného režimu** (). Chcete-li změnit výkonový stupeň během vaření, stiskněte dvakrát nebo vícekrát tlačítko **mikrovlnného režimu** (), dokud nedosáhnete požadované hodnoty.

Rychlý start:

Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (900 W), můžete také jednoduše stisknout tlačítko **Start/+30 s** () a každým stisknutím přidat k době vaření 30 sekund. Trouba se ihned spustí.

VÝKONOVÉ STUPNĚ A NASTAVENÍ DOBY

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas, potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W

Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

Pokud zvolíte…	Dobu vaření byste měli...
Vysoký výkonový stupeň Nízký výkonový stupeň	Zkrátit Prodloužit

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **Start/+30s** (), kdy každé stisknutí přidá 30 sekund.

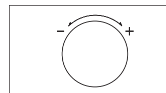
- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek.
- Prodloužení zbývající doby vaření

Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **Start/+30s** () o 30 sekund každým stisknutím.



- Příklad: Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, šestkrát stiskněte tlačítko **Start/+30 s** ().

Dobu vaření můžete také prodlužovat/zkracovat otáčením voliče.



- Pro zvýšení doby vaření otočte voličem doprava.
- Pro snížení doby vaření otočte voličem doleva.

ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm.
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchat.
- Nechat jej odstát.

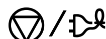
Chcete-li vaření zastavit…	Pak…
Dočasně	Dočasně: Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko Stop. **Výsledek:** Vaření se ukončí. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka **Start/+30s** ().
Zcela	Zcela: Dvakrát stiskněte tlačítko Stop. **Výsledek:** Vaření se ukončí. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop/Eko** ().

ČEŠTINA

NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána.

Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána. Běžným režimem je pohotovostní režim, ve kterém je trouba vypnutá a zobrazují se hodiny.



- Stiskněte tlačítko funkce **Úsporný režim** ().
  Výsledek: Displej se vypne.
- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko funkce **Úsporný režim** (). Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.

POUŽITÍ FUNKCE SMART DEFROST

Funkce Smart Defrost () umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, pečivo a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.

Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Smart Defrost** ().



2. Vyberte typ pokrmu stisknutím tlačítka **Smart Defrost** (). Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.



3. Stiskněte tlačítko **Start/+30 s** ().
   Výsledek:
   - Spustí se rozmrazování.
   - Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.



4. Stisknutím tlačítka **Stop/Eko** () ukončete rozmrazování.
   Výsledek: Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Rozmrazování“ na straně 33.

POUŽITÍ PROGRAMŮ SMART DEFROST

V následující tabulce je 5 programů Smart Defrost. Obsahuje doporučený obsah hmotnosti na položku, dobu odstavení po vaření a příslušná doporučení. Pro zajištění vašeho pohodlí je proces vaření řízen systémem senzorů.
Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Kód	Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba odstavení (min.)	Doporučení
1	Maso	200-1500	20-90	Umístěte maso do středu otočného talíře. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2	Drůbež	200-1500	20-90	Umístěte drůbeží maso do středu otočného talíře. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3	Ryby	200-1500	20-80	Umístěte rybí maso do středu otočného talíře. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.

Kód	Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba odstavení (min.)	Doporučení
4	Pečivo	125-1000	10-60	Položte pečivo na kousek papírové utěrky do středu otočného talíře. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte. Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety.
5	Ovoce	100-600	5-20	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce.

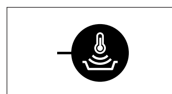
POUŽITÍ FUNKCE SMART COOK

Funkce **Smart Cook** () zahrnuje předprogramované doby vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit otáčením **voliče**.

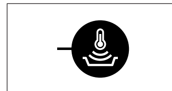
VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout. VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Smart Cook** ().

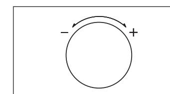


2. Vyberte typ pokrmu stisknutím tlačítka **Smart Cook** (). Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.



- Jednou stiskněte tlačítko Smart Cook (): 1. Automatický předehřev
- Dvakrát stiskněte tlačítko Smart Cook (): 2. Automatické vaření

3. Vyberte položku otáčením **voliče**.



4. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** ().



Výsledek: Pokrm se začne vařit podle zvoleného předprogramovaného nastavení.

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

POUŽITÍ PROGRAMŮ SMART COOK

Následující tabulka představuje 25 programů Smart Cook rozdělených do 2 kategorií. Obsahuje doporučený obsah hmotnosti na položku, dobu odstavení po vaření a příslušná doporučení. Pro zajištění vašeho pohodlí je proces vaření řízen systémem senzorů.

1. Automatický ohřev

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení
1-1	**Hotové pokrmy** (chlazené)	300 až 500 g	2-3 min
	< Doporučení >		
	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií nebo plastovým poklopem. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).		
1-2	**Voda**	200 až 500 g	1-2 min
	< Doporučení >		
	Nalijte vodu do keramického šálku nebo hrnku. Ohřívejte nezakryté. Postavte do středu otočného talíře. Ponechte odstát v troubě. Před odstavením a po něm vodu zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).		

ČEŠTINA

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení
1-3	**Mléko**	200 až 500 g	1-2 min
	< Doporučení >		
	Nalijte mléko do keramického šálku nebo hrnku. Ohřívejte nezakryté. Postavte do středu otočného talíře. Ponechte odstát v troubě. Před odstavením a po něm vodu zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).		
1-4	**Bagel**	1-2 kusy	-
	< Doporučení >		
	Rozkrojte je podélně na polovinu. Položte bagely na nízký rošt.		
1-5	**Polévka** (chlazená)	200 až 500 g	2-3 min
	< Doporučení >		
	Nalijte do hluboké keramické misky nebo talíře a zakryjte plastovým poklopem. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.		
1-6	**Mini ravioli** (chlazené)	200 až 400 g	3 min
	< Doporučení >		
	Vložte chlazené mini ravioli do plastové nádoby pro mikrovlnné trouby a na střed otočného talíře. Propíchněte fólii hotového produktu nebo zakryjte potravinovou fólií pro mikrovlnné trouby. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Tento program je vhodný pro ravioli i pro nudle v omáčce.		
1-7	**Mražená pizza**	300-550 g	-
	< Doporučení >		
	Vložte mraženou pizzu na nízký rošt.		

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení
1-8	**Mražené kuře**	200 až 400 g	2 min
	< Doporučení >		
	Položte mražená kuřecí křidélka nebo malé paličky (předpečené a ochucené) na opékací talíř. Talíř postavte na nízký rošt.		
1-9	**Mražené sýrové tyčinky**	100 až 300 g	1-2 min
	< Doporučení >		
	Mražené sýrové tyčinky položte na opékací talíř. Talíř postavte na nízký rošt.		
1-10	**Mražená mini pizza**	100 až 300 g	-
	< Doporučení >		
	Položte mražené mini pizzy na nízký rošt.		
1-11	**Mražené lasagne**	400 až 800 g	3-4 min
	< Doporučení >		
	Vložte mražené lasagne do zapékací nádoby vhodné velikosti. Nádobu postavte na nízký rošt.		
1-12	**Mražená ryba**	400 až 800 g	3-4 min
	< Doporučení >		
	Položte mraženou rybu do zapékací nádoby vhodné velikosti. Nádobu postavte na nízký rošt.		

2. Automatické vaření

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení
2-1	**Popcorn**	80-100 g	-
	< Doporučení >		
	Pro přípravu v mikrovlnné troubě se používá speciální pražená kukuřice. Postupujte podle pokynů výrobce pokrmu a sáček položte do středu otočného talíře. Při vyjímání a otevírání horkého sáčku buďte opatrní.		
2-2	**Brambory ve slupce**	400 až 800 g	5 min
	< Doporučení >		
	Použijte brambory hmotnosti 200 g (každá). Propíchněte slupku a položte je do středu otočného talíře.		
2-3	**Slanina**	60-100 g	1-2 min
	< Doporučení >		
	Položte slaninu na nízký rošt.		
2-4	**Rybí filety**	200 až 800 g	2 min
	< Doporučení >		
	Položte rybí filety do středu nízkého roštu.		
2-5	**Kuřecí kousky**	200 až 800 g	2-3 min
	< Doporučení >		
	Kuřecí kousky potřete olejem a dochuťte solí a pepřem. Položte pokrm do středu nízkého roštu kůží nahoru.		
2-6	**Mražené fazolky**	200-600 g	2 min
	< Doporučení >		
	Položte mražené fazolky do plastové nádoby pro mikrovlnné trouby a na střed otočného talíře.		

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení
2-7	**Plátky mrkve**	100 až 400 g	1-2 min
	< Doporučení >		
	Mrkev omyjte a nakrájejte na stejné kousky. Kousky vložte do skleněné mísy. Přidejte 2 až 3 polévkové lžíce vody a mísu zakryjte plastovým nebo skleněným víkem.		
2-8	**Růžičky brokolice**	200 až 500 g	1-2 min
	< Doporučení >		
	Brokolici omyjte a nakrájejte na stejné kousky. Kousky vložte do skleněné mísy. Přidejte 2 až 3 polévkové lžíce vody a mísu zakryjte plastovým nebo skleněným víkem.		
2-9	**Květák**	200-600 g	1-2 min
	< Doporučení >		
	Květák omyjte a nakrájejte na stejné kousky. Kousky vložte do skleněné mísy. Přidejte 2 až 3 polévkové lžíce vody a mísu zakryjte plastovým nebo skleněným víkem.		
2-10	**Croissant**	150 až 300 g	-
	< Doporučení >		
	Položte těsto croissantu na opékací talíř a ten pak na nízký rošt.		
2-11	**Sušenky**	90-150 g	-
	< Doporučení >		
	Položte těsto sušenek cookies na opékací talíř a ten pak na nízký rošt.		
2-12	**Čerstvé veky**	200 až 400 g	-
	< Doporučení >		
	Položte těsto čerstvých vek na opékací talíř a ten pak na nízký rošt.		

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení
2-13	**Muffiny**	200 až 400 g	-
	< Doporučení >		
	Nalijte těsto do papírových nebo silikonových forem na muffiny. Vše postavte na opékací talíř a ten pak na nízký rošt.		

Pokyny k Smart Cook

Díky funkci Smart Cook můžete připravovat pokrmy automaticky díky detekci teploty povrchu při vaření.

- Při přípravě pokrmu funkce Smart Cook vybírá režim vaření na základě naměřené teploty povrchu potraviny a nádobí.
- Krátce před koncem vaření se začne odpočítávat zbývající doba vaření. To je vhodná doba pro případné otočení nebo zamíchání jídla za účelem rovnoměrného uvaření.
- Chcete-li pomocí této funkce dosáhnout náležitých výsledků, postupujte podle pokynů pro výběr správných nádob a krytů v tabulkách uvedených v této příručce.

Důležité

- Chcete-li pomocí této funkce dosáhnout náležitých výsledků, postupujte podle pokynů pro výběr správného nádobí v tabulkách uvedených v této příručce.
- Nedoporučujeme používat funkci automatického vaření u souvislého vaření, tj. jedna operace vaření následuje bezprostředně po druhé.
- Troubu nainstalujte na dobře větrané místo pro zajištění náležitého chlazení a proudění vzduchu a správnou funkci senzoru.
- Chcete-li předejít neuspokojivým výsledkům, nepoužívejte funkci automatického vaření, pokud je pokojová teplota příliš vysoká nebo nízká.
- Vždy udržujte vnitřek mikrovlnné trouby v čistotě. Veškeré stopy polití utřete vlhkou utěrkou. Trouba je určena výhradně pro použití v domácnosti.
- Chcete-li dosáhnout dobrých výsledků, pokládejte potraviny či nádobí doprostřed skleněného podnosu
- Abyste zabránili nedokonalému výsledku, potraviny by neměly být zabalené v plastové fólii nebo zakryté vlastním víkem nedoporučovaným v této příručce.

POUŽITÍ FUNKCE SLIM FRY

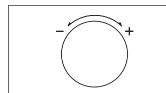
Funkce Slim Fry zahrnuje deset předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Kategorii funkce Slim Fry můžete změnit stisknutím tlačítka Slim Fry. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout. VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Slim Fry** () vyberte pokrm, který chcete připravit. (viz tabulka na následující straně)



2. Vyberte hmotnost pokrmu otáčením **voliče**.



3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** ().



POUŽITÍ PROGRAMŮ SLIM FRY

Tato tabulka představuje 10 automatických programů Slim Fry. Tabulka obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení. Použijete méně oleje v porovnání s fritézou, ale dosáhnete chutných výsledků. Programy jsou nastaveny jako kombinace horkovzdušného režimu, funkce horního topného tělesa a mikrovlnné energie.

Kód	Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba odstavení	Doporučení
1	**Mražené hranolky**	300-350 450-500	-	Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na vysoký rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete)
2	**Mražené krevety (obalované)**	200-250 300-350	-	Rozprostřete mražené krevety (obalované) rovnoměrně na opékací talíř. Talíř postavte na nízký rošt.
3	**Mražené kuřecí nugety**	200-250 350-400	-	Rozprostřete mražené kuřecí nugety rovnoměrně na opékací talíř. Talíř postavte na nízký rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete)
4	**Mražené krokety**	200-250 300-350	-	Rozprostřete mražené krokety rovnoměrně na opékací talíř. Talíř postavte na nízký rošt.
5	**Mražené jarní minirolky**	200-250 350-400	-	Rozprostřete mražené jarní minirolky rovnoměrně na opékací talíř. Talíř postavte na nízký rošt.

Kód	Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba odstavení	Doporučení
6	**Domácí hranolky**	300-350 450-500	1-2	Pomocí funkce rychlého předehřevu předehřejte troubu na 200 °C. Použijte brambory tvrdého až středního typu a omyjte je. Oloupejte brambory a nakrájejte je na proužky tloušťky 10x10 mm. Ponořte je do studené vody (na 30 minut). Osušte je utěrkou, zvažte a potřete 5 g olivového oleje. Rozprostřete domácí hranolky rovnoměrně na opékací talíř. Talíř postavte na nízký rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete)
7	**Americké brambory**	200-250 300-350 400-450	1-2	Omyjte brambory normální velikosti a rozkrájejte je na čtvrtky. Potřete olivovým olejem a přidejte koření. Rozkrojenou stranou je položte na opékací talíř. Položte talíř na vysoký rošt.
8	**Paličky**	200-250 300-350 400-450	1-2	Předehřívejte troubu 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování. Zvažte paličky a potřete je olejem a kořením. Rozložte je rovnoměrně na vysoký rošt. Po zaznění zvukového signálu je obraťte, trouba přestane pracovat. Pokračujte stisknutím tlačítka Start.
9	**Plátky cukety**	100-150 200-250	-	Předehřívejte troubu 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování. Omyjte a nakrájejte cukety. Potřete je 5 g olivového oleje a přidejte koření. Rozprostřete plátky rovnoměrně na opékací talíř a ten umístěte na vysoký rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete)

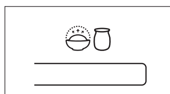
Kód	Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba odstavení	Doporučení
10	Poloviny jablek	300-350 400-450	-	Omyjte jablka (každé 150 g) a vykrojte z nich jádřince. Rozkrojte je podélně na polovinu. Položte poloviny rozkrojenou stranou dolů na opékací talíř, přidejte náplň, například rozinky nebo nastrouhané mandle. Položte opékací talíř na nízký rošt. Po upečení podávejte s vanilkovou zmrzlinou.

ČEŠTINA

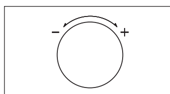
POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ FERMENTACE

Funkce automatické fermentace zahrnuje pět předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Kategorii automatické fermentace můžete změnit stisknutím tlačítka automatické fermentace. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

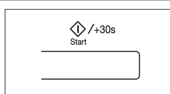
1. Jednou nebo dvakrát stiskněte tlačítko **automatické fermentace** () a vyberte typ pokrmu. (viz tabulka na druhé straně)



2. Vyberte označení pokrmu otáčením **voliče**.



3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (/+30s Start).



POUŽITÍ PROGRAMŮ AUTOMATICKÉ FERMENTACE

V následující tabulce jsou uvedeny automatické programy pro kynutí těsta nebo přípravu jogurtu.

Kód		Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba odstavení	Doporučení
Těsto	**1-1**	Těsto na pizzu	300-500	-	Vložte těsto do vhodné mísy a tu položte na nízký rošt. Zakryjte potravinovou fólií.
	1-2	Těsto na koláč	500-800	-	Vložte těsto do vhodné mísy a tu položte na nízký rošt. Zakryjte potravinovou fólií.
	1-3	Těsto na chléb	600-900	-	Vložte těsto do vhodné mísy a tu položte na nízký rošt. Zakryjte potravinovou fólií.
Domácí jogurt	**2-1**	Malé porce	500	6 hodin v lednici	Rozlijte 150 g jogurtu do 5 keramických šálků nebo malých skleniček (30 g do každé). Do každého šálku přidejte 100 ml mléka. Použijte trvanlivé mléko (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Zakryjte každý šálek potravinovou fólií a postavte je do kruhu na otočný talíř.
	2-2	Velká mísa	500	6 hodin v lednici	Smíchejte 150 g bílého jogurtu a 500 ml trvanlivého mléka (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Vše nalijte do velké skleněné mísy. Zakryjte potravinovou fólií a postavte na otočný talíř.

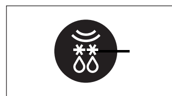
VAŘENÍ VE VÍCE FÁZÍCH

Mikrovlnnou troubu lze naprogramovat pro vaření až ve třech fázích (Horkovzdušný režim, Mikrovlnný + Horkovzdušný režim a Rychlé předehřátí nelze při vaření ve více fázích použít). Příklad: Chtěli byste rozmrazit potravinu a poté ji uvařit, aniž byste po každé fázi museli znovu nastavovat troubu. Tímto způsobem můžete např. kuře o hmotnosti 1,8 kg rozmrazit a uvařit ve třech fázích:

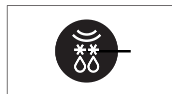
- Rozmrazování
- mikrovlnné vaření po dobu 30 minut,
- grilování po dobu 15 minut.

☛ První fází musí být rozmrazení. Kombinované vaření a grilování lze použít během zbývajících dvou fází jednou, mikrovlnný ohřev dvakrát (dva různé výkonové stupně).

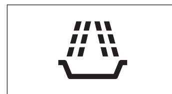
1. Stiskněte tlačítko **Smart Defrost** ( ).



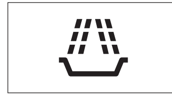
2. Vyberte typ pokrmu stisknutím tlačítka **Smart Defrost** ( ).



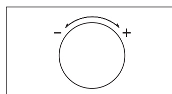
3. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ).



4. Nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **mikrovlnného režimu** ( ), kterým vyberete příslušný **výkonový stupeň** (v příkladu 450 W).



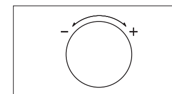
5. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**. (v tomto příkladu 30 minut)



6. Stiskněte tlačítko **Gril** ( ).



7. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**. (v tomto příkladu 15 minut)



8. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** ( ).



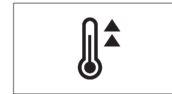
Výsledek: Vaření (Start/+30s):

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV MIKROVLNNÉ TROUBY

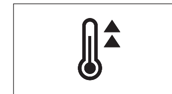
Pro vaření v horkovzdušném režimu je doporučeno troubu předehřát, aby měla již před vložením pokrmu vhodnou teplotu. Po dosažení požadované teploty je tato teplota udržována přibližně 10 minut; poté se trouba automaticky vypne.
Zkontrolujte, zda je topné těleso pro požadovaný druh vaření ve vhodné poloze.

1. Stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** ( ).

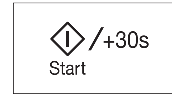


Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
200 °C (teplota)

2. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Rychlé předehřátí** ( ) nastavte teplotu. (Teplota: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** ( ).



Výsledek: Trouba se předehřeje na požadovanou teplotu.

- Střídavě je zobrazen vybraný režim vaření (po dobu 8 sekund) a přednastavená teplota (po dobu 2 sekund). Např. v režimu rychlého předehřevu při 200 °C

ČEŠTINA



(po dobu 8 sekund)



(po dobu 2 sekund)

- Po dosažení nastavené teploty šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.
- Po 10 minutách čtyřikrát zazní zvukový signál a předehřívání se vypne.

Dosáhne-li vnitřní teplota přednastavené hodnoty, šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.

Chcete-li zjistit aktuální teplotu v troubě, stiskněte tlačítko **Rychlý předehřev** ().

HORKOVZDUŠNÉ VAŘENÍ

Režim horkovzdušného vaření umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě. Mikrovlnný ohřev není použit. Požadovanou teplotu můžete nastavit v rozsahu od 40 °C do 200 °C v šesti přednastavených úrovních. Maximální doba vaření je 60 minut.

Přejete-li si troubu rychle předehřát, získáte informace na straně 23.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze a zda je nasazen otočný talíř. Otevřete dvířka a vložte nádobí s pokrmem na nízký rošt na otočný talíř.

1. Stiskněte tlačítko **Horkovzdušný režim** ().

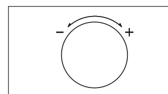


Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
(horkovzdušný režim)
200 °C (teplota)

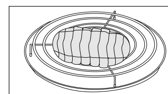
2. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Horkovzdušný režim** () nastavte teplotu. (Teplota: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.

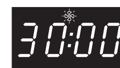


4. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** ().



Výsledek: Začne vaření:

- Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazena zvolená doba vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota. Např. 30 minut vaření při 200 °C



(po dobu 8 sekund)



(po dobu 2 sekund)

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Chcete-li zjistit aktuální teplotu v troubě, stiskněte tlačítko **Rychlý předehřev** ().

Buďte opatrní, topné těleso grilu se může přerušovaně zapínat, pokud je aktivní horkovzdušný režim.

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v normální troubě.

Nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření. Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo horkovzdušný režim), používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

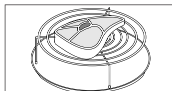
Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 27.

GRILOVÁNÍ

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.



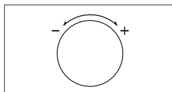
2. Stiskněte tlačítko **Gril** (ꟺ).



Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
ꟺ (režim grilování)

- Teplotu grilu nelze nastavit.

3. Dobu grilování zvolte otočením **voliče**.



- Maximální doba grilování je 60 minut.

4. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (Start/+30s).



Výsledek: Začne grilování.

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu

KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

☛ VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout. VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Položte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev + gril** ().



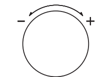
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
(kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování)
600 W (výstupní výkon)

2. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + gril** (), dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (300-600 W).



- Teplotu grilu nelze nastavit.

3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.



- Maximální doba vaření je 60 minut.

4. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (Start/+30s).



Výsledek:

- Zahájí se kombinované vaření.
- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

ČEŠTINA

KOMBINACE MIKROVLNNÉHO A HORKOVZDUŠNÉHO OHŘEVU

Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a horkovzdušný režim. Předehřívání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě.

V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:

- Pečená masa a drůbež
- Koláče a buchty
- Vaječné a sýrové pokrmy

VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout. VŽDY používejte chňapky, pokud se budete dotýkat nádobí v troubě - bude velmi horké. Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na nízký rošt, který umístěte na otočný talíř. Zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný + horkovzdušný ohřev** ().



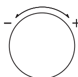
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

	(kombinovaný režim mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu)
200 °C	(teplota: přepne se do následujícího teplotního režimu během 2 sekund)

2. Vyberte teplotu stisknutím tlačítka **Mikrovlnný + horkovzdušný ohřev** (). (Teplota: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.
   - Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný + horkovzdušný ohřev** (), dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** ().



Výsledek:

- Zahájí se kombinované vaření.
- Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření.
- Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazena zvolená doba vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota. Např. 30 minut vaření při 200 °C



(po dobu 8 sekund)



(po dobu 2 sekund)

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Chcete-li zjistit aktuální teplotu v troubě, stiskněte tlačítko **Rychlý předehřev** ().

VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

1. Na dobu 1 sekundy stiskněte zároveň tlačítka **rychlého předehřevu** () a **mikrovlnného ohřevu + grilu** ().

   Výsledek:
   - Zobrazí se následující údaj.

     OFF

   - Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.

2. Chcete-li zvukové signály opět zapnout, na dobu 1 sekundy stiskněte současně tlačítka **rychlého předehřevu** () a **mikrovlnného ohřevu + grilu** ().

   Výsledek:
   - Zobrazí se následující údaj.

     On

   - Stisknutí tlačítek nyní bude opět indikováno zvukovým signálem.

BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

1. Na dobu 3 sekund stiskněte zároveň tlačítka **grilování** () a **mikrovlnného + horkovzdušného režimu** ().

   Výsledek:
   - Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
   - Na displeji se zobrazí „L“.

     L

2. Chcete-li troubu odemknout, na dobu 3 sekund stiskněte zároveň tlačítka **grilování** () a **mikrovlnného + horkovzdušného režimu** ().

   Výsledek: Troubu je možné normálně používat.

POKYNY PRO VÝBĚR NÁDOBÍ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat. Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti. V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓ ✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.

ČEŠTINA

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
• Křehké skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ **: Doporučeno** ✓✗ **: Buďte opatrní** ✗ **: Nebezpečné**

POKYNY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována. Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě: Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokážou proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě: Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření: Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení: Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5-6	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (na čínský způsob)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 pol. lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody - viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Po skončení vaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (900 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	6-6½	3	Přidejte 60-75 ml (5-6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	4-4½	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4-4½	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g	5-5½	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5½-6	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem - rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	900 W	15-16	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375 g		17½-18½		Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	900 W	20-21	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375 g		22-23		Přidejte 750 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	900 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	900 W	17-18	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	900 W	10-11	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.
Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W. Pokyny naleznete v tabulce.
Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.
Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.
Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.
Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj, voda)	150 ml (1 šálek) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalijte do keramických šálků a ohřívejte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a 3 postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte.
Polévka (chlazená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	3½-4½	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4-5	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Sýrové fondue připravené k podávání (chlazené)	400 g	600 W	6-7	1-2	Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podávání dobře zamíchejte.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:
Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO:
Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C

POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.
Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Výkon	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. až 1 min. 10 s	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas pokrm zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátý.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Položte maso na otočný talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	7-8		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14-15	15-60	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	1200 g	32-34		
Ryby				
Rybí filety	200 g	6-7	10-25	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé ryby	400 g	11-13		
Ovoce				
Bobulovité ovoce	300 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Veky (každá o hmotnosti asi 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20	Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Toasty nebo sendviče	250 g	4-4½		
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	7-9		

ČEŠTINA

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 3-5 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování: Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování: Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka: Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina po povrchu rovnoměrně opeče. Tento model nabízí tři kombinované režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním: Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním: Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka: Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) je třeba potraviny položit na vysoký rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů na grilu

Předehřívejte gril 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování.
Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování. Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Toasty	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	3-4	2-3	Položte toastové plátky vedle sebe na vysoký rošt.
Grilovaná rajčata	400 g (2 ks)	300 W + gril	6-8	-	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Uložte na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Toast se sýrem a rajčaty	4 ks (300 g)	300 W + gril	5-7	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	4 ks (500 g)	300 W + gril	6-8	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené brambory	500 g	600 W + gril	10-12	-	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na vysoký rošt, stranou řezu ke grilu.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Gratinované brambory / zelenina (chlazené)	450 g	450 W + gril	10-12	-	Vložte čerstvé suroviny do malé mísy z ohnivzdorného skla. Položte mísu na vysoký rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečená jablka	2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + gril	7-8	-	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte misku přímo na nízký rošt.
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	300 W + gril	9-11	8-10	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené kuře	1200 g	450 W + gril	21-23	20-22	Potřete kuře olejem a kořením. Položte je prsíčky dolů do středu nízkého roštu. Po grilování nechte 5 minuty odstát.
Pečené ryby	400-500 g	300 W + gril	6-8	6-7	Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (hlavy vedle ocasů), na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.

HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Režim horkovzdušného ohřevu umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě.
Topné těleso a ventilátor jsou umístěny na zadní stěně trouby tak, aby horký vzduch cirkuloval. V tomto režimu pracuje horní topné těleso.

Nádobí pro horkovzdušný ohřev:
Jakékoli běžné žáruvzdorné nádobí, plechy na pečení a pečicí papír - použít můžete každé nádobí, které byste použili v konvenční troubě.

Potraviny vhodné pro horkovzdušný ohřev:
Tímto způsobem mohou být připraveny například sušenky, čajové koláčky, rolády, koláče a ovocné koláče, plněné větrníčky a bublaniny.

MIKROVLNY + HORKOVZDUŠNÝ REŽIM

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku. Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu:
Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádobí uvedené pro mikrovlnné vaření + grilování.

Potraviny vhodné pro vaření mikrovlnným + horkovzdušným ohřevem
Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých a mražených potravin

Troubu předehřejte pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu. Jako vodítko pro horkovzdušné vaření používejte výkonové stupně a doby vaření uvedené v této tabulce. Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

ČEŠTINA

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
PIZZA					
Mražená pizza (hotová)	300-400 g	1. stisknutí 300 W + 200 °C 2. stisknutí Horkovzd. 180 °C	7-9	5-6	Pizzu položte na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
TĚSTOVINY					
Mražené lasagne	400 g	1. stisknutí 450 W + 200 °C 2. stisknutí Horkovzd. 200 °C	16-18	3-4	Vložte do vhodné nádoby z ohnivzdorného skla nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání). Vložte mražené zapékané těstoviny na nízký rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
MASO					
Hovězí nebo jehněčí pečeně (středně propečená)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Pečeni potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na nízký rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Po upečení zabalte pečeni do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.
Pečené kuře	1000-1200 g	1. stisknutí 450 W + 200 °C 2. stisknutí 450 W + gril	20-22	21-23	Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte a položte na nízký rošt. Nechte 5 minut odležet.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
CHLÉB					
Čerstvé veky	6 kusy (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Položte veky do kruhu na nízký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Česnekový chléb (chlazený, předpečený)	200 g (1 kus)	180 W + 200 °C	8-10	-	Chlazené bagety položte na pečicí papír na nízký rošt. Po upečení nechte 2-3 minuty odstát.
BÁBOVKA					
Bábovka (čerstvé těsto)	500 g	Pouze 180 °C	38-43	-	Vložte čerstvé těsto do malé čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Položte koláč na nízký rošt. Po upečení nechte 5 až 10 minut odstát.
Malé koláčky (čerstvé těsto)	12 × 28 g	Pouze 160 °C	28-33	-	Naplňte čerstvým těstem rovnoměrně papírové kelímky a položte je na opékací talíř, který pak postavte na nízký rošt. Po upečení nechte 5 minut odstát.
Sušenky (čerstvé těsto)	200-250 g	Pouze 200 °C	15-20	-	Položte chlazené croissanty na pečicí papír na nízký rošt.
Mražený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Položte mražený koláč přímo na nízký rošt. Po rozmrazení a prohřátí nechte 15 až 20 minut odstát.

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA
Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 900 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY
Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)
Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 900 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY
Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 900 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU
Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 900 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ
Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

JAK SI POČÍNAT V PŘÍPADĚ POCHYBNOSTÍ NEBO POTÍŽÍ

Seznámení s novým zařízením vždy určitou dobu trvá. Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení. Mohou vám ušetřit čas a zbytečné kontaktování servisu.

Následující jevy jsou běžné a v pořádku.
- Kondenzace uvnitř trouby
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů

Pokrm není vůbec uvařený.
- Nastavili jste správně čas a stiskli tlačítko **Start/+30 s** (Start/+30s)?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo aktivaci elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.
- Byla nastavena příslušná doba vaření, která odpovídá typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

Žárovka nefunguje.
- Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.
- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Problém vyřešíte tak, že umístíte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Resetujte čas.

ČEŠTINA

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Kouř a zápach při prvním použití.

- Jedná se o dočasný stav způsobený zahříváním nových součástí. Kouř a zápach zcela odezní po 10 minutách provozu.
  Pokud se chcete zápachu zbavit rychleji, spusťte mikrovlnnou troubu s vloženým vymačkaným citronem nebo citrónovou šťávou.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místního prodejce nebo na poprodejní servis společnosti SAMSUNG.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti SAMSUNG.
Připravte si laskavě následující informace:

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle jsou uvedena na zadní části trouby.
- Podrobné informace o vaší záruce.
- Srozumitelný popis problému.

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

CHYBOVÁ ZPRÁVA

Zobrazila se zpráva „E-24“

- Zpráva „E-24“ se automaticky zobrazí před přehřátím mikrovlnné trouby. Pokud se zobrazí zpráva „E-24“, spusťte stisknutím tlačítka Stop/Eko počáteční režim.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung MC32F606TCT** odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MC32F606TCT
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie	
Maximální výkon	2900 W
Mikrovlnný režim	1400 W
Gril (topné těleso)	1500 W
Horkovzdušný režim (topné těleso)	Max. 2100 W
Výstupní výkon	100 W / 900 W - 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x H x V)	
Vnější	523 × 506 × 309 mm
Vnitřní prostor trouby	373 × 370 × 233 mm
Objem	32 l
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 20,0 kg
Úroveň hluku	43 dBA

POZNÁMKY

POZNÁMKY



DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

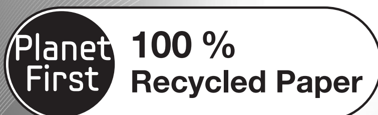
Kód č.: DE68-04174G-01

MC32F606TCT

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.



This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register



ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

WARNING (Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only.

- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING
(Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

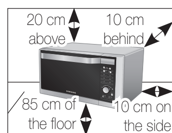
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and

ENGLISH

EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

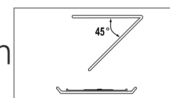
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced. The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket

- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✔	✔		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

⚠ **CAUTION**				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	

	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✔		✔	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

CONTENTS

"QUICK" LOOK-UP GUIDE

ENGLISH

If you want to cook some food.

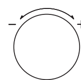
1. Place the food in the oven.
   Press the **Microwave** ( ) button.



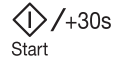
2. Press the **Microwave** ( ) button until the appropriate power level is displayed.



3. Select the cooking time by turning the **Dial knob** as required.



4. Press **Start/+30s** ( ) button.



Result: Cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **Start/+30s** ( ) button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



If you want to defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Smart Defrost** ( ) button.



2. Select the food category by pressing the **Smart Defrost** ( ) button, until the desired food category is selected.



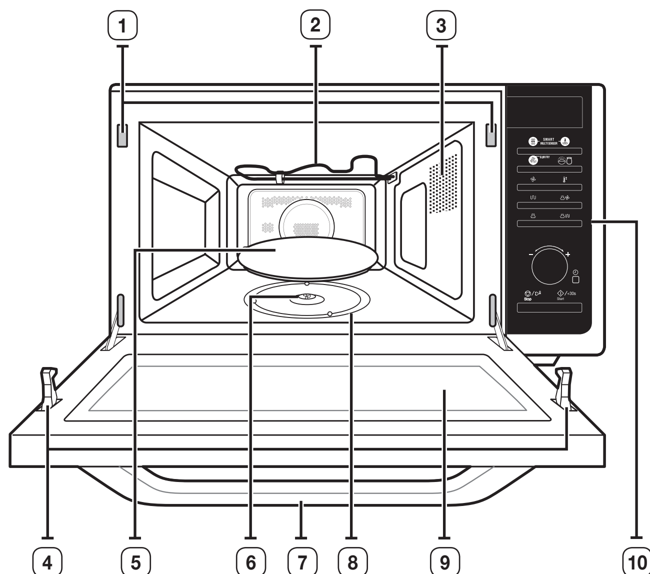
3. Press **Start/+30s** (Start/+30s) button.



Result: Defrosting starts.

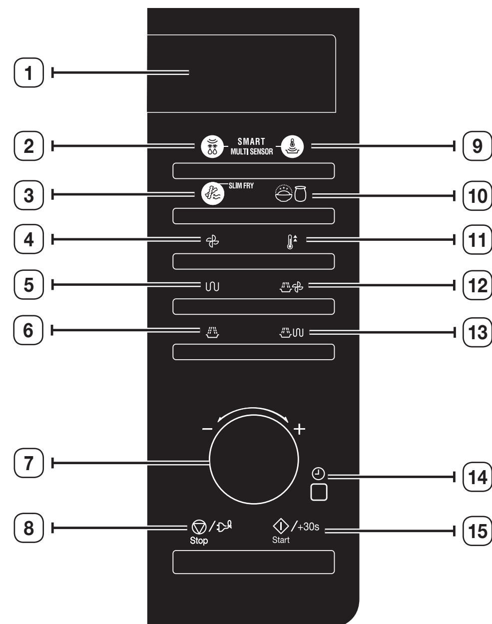
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

OVEN



1. SAFETY INTERLOCK HOLES
2. HEATING ELEMENT
3. VENTILATION HOLES
4. DOOR LATCHES
5. TURNTABLE
6. COUPLER
7. DOOR HANDLE
8. ROLLER RING
9. DOOR
10. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL

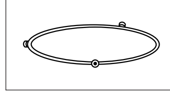


1. DISPLAY
2. SMART DEFROST BUTTON
3. SLIM FRY BUTTON
4. CONVECTION BUTTON
5. GRILL BUTTON
6. MICROWAVE BUTTON
7. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
8. STOP/ECO BUTTON
9. SMART COOK BUTTON
10. FERMENTATION BUTTON
11. FAST PREHEAT BUTTON
12. MICROWAVE + CONVECTION BUTTON
13. MICROWAVE + GRILL BUTTON
14. CLOCK SETTING BUTTON
15. START/+30s BUTTON

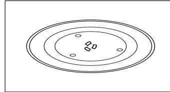
ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

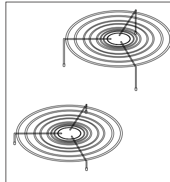
1. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.
   Purpose: The roller ring supports the turntable.



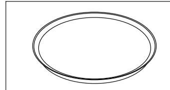
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.
   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



3. **High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



4. **Crusty plate**, to be placed on the turntable.
   Purpose: The crusty plate is used to brown bottom of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.



SETTING THE TIME

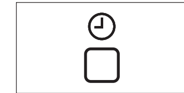
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

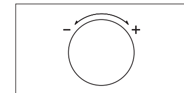
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

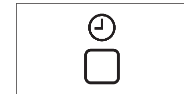
1. **To display the time in the...**
   24-hour notation
   12-hour notation
   Then press the **Clock** (◷) button once or twice



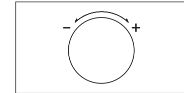
2. Turn the **Dial knob** to set the hour.



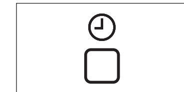
3. Press the **Clock** (◷) button.



4. Turn the **Dial knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Clock** (◷) button to start the clock.
   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



ENGLISH

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "What to Do if You are in Doubt or Have a Problem" on the page 37.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start/+30s** () button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30s** () button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

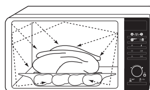
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** () button.

   Result: The following indications are displayed:
   (microwave mode)

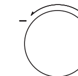


2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** () button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table next page for further details.



3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.

   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start/+30s** () button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - The oven beep and flash "0" four times.
     The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** ( ) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** ( ) button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start/+30s** ( ) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** ( ) button once for each 30 seconds to be added.

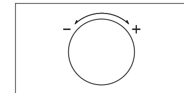
- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start/+30s** ( ) button once for each 30 seconds that you wish to add.



- Example: To add three minutes, press the **Start/+30s** ( ) button six times.

You can also increase/decrease the cooking time by turning the dial knob.



- To increase cooking time turn the dial knob to right
- To decrease cooking time turn the dial knob to left

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarlly : Open the door or Press the stop button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start/+30s** ( ) button.
Completely	Completely : Press the stop button twice. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Eco** ( ) button again.

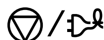
ENGLISH

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

- Press the **Energy Save** (⏻) button.
  Result : Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Energy Save** (⏻) button and then display shows current time. The oven is ready for use.



USING THE SMART DEFROST FEATURE

The Smart Defrost (❄) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Smart Defrost** (❄) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Smart Defrost** (❄) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Press **Start/+30s** (◇/+30s Start) button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



4. Press the **Stop/Eco** (▽/⏻) button to finish defrosting.
   Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled “Defrosting” on page 33 for further details.

USING THE SMART DEFROST PROGRAMMES

The following table presents 5 Smart Defrost with sensor. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. All the time cooking the display shows the sensor period. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

Code	Food	Serving Size (g)	Standing Time (min.)	Recommendations
1	**Meat**	200-1500	20-90	Put meat in the centre of turntable. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	**Poultry**	200-1500	20-90	Put poultry in the centre of turntable. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	**Fish**	200-1500	20-80	Put fish in the centre of turntable. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.

Code	Food	Serving Size (g)	Standing Time (min.)	Recommendations
4	**Bread**	125-1000	10-60	Put bread on a piece of kitchen paper and in the centre of turntable. Turn over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes.
5	**Fruit**	100-600	5-20	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

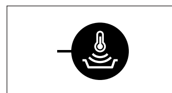
USING THE SMART COOK FEATURE

The **Smart Cook** ( ) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the item of the serving by turning the **dial knob**.

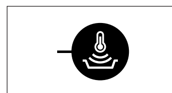
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Smart Cook** ( ) button.

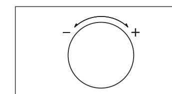


2. Select the category of food that you are cooking by pressing the **Smart Cook** ( ) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



   - Press Smart Cook ( ) Button Once : 1. Auto Reheat
   - Press Smart Cook ( ) Button Twice : 2. Auto Cook

3. Select the item of food by turning the **Dial knob**.



4. Press the **Start/+30s** ( ) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

USING THE SMART HEAT COOK PROGRAMMES

The following table presents 25 Smart Cook programmes divided into 2 category. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. All the time cooking the display shows the sensor period. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

1. Auto Reheat

Code	Food	Serving Size	Standing Time
1-1	**Ready-Meal** (chilled)	300-500 g	2-3 min
	< Recommendations >		
	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film or plastic lid. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).		

ENGLISH

Code	Food	Serving Size	Standing Time
1-2	**Water**	200-500 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Pour the water into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir water before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids).		
1-3	**Milk**	200-500 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Pour the milk into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir water before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids).		
1-4	**Bagel**	1-2 pieces	-
	< Recommendations >		
	Cut them into halves horizontally. Put bagels on the low rack.		
1-5	**Soup** (chilled)	200-500 g	2-3 min
	< Recommendations >		
	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir carefully before and after standing time.		
1-6	**Mini Ravioli** (chilled)	200-400 g	3 min
	< Recommendations >		
	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce.		

Code	Food	Serving Size	Standing Time
1-7	**Frozen Pizza**	300-550 g	-
	< Recommendations >		
	Put frozen pizza on the low rack.		
1-8	**Frozen Chicken**	200-400 g	2 min
	< Recommendations >		
	Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the crusty plate. Set plate on the low rack.		
1-9	**Frozen Cheese Sticks**	100-300 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Put the frozen cheese sticks on the crusty plate. Set plate on the low rack.		
1-10	**Frozen Pizza Snacks**	100-300 g	-
	< Recommendations >		
	Put frozen pizza snacks on the low rack.		
1-11	**Frozen Lasagne**	400-800 g	3-4 min
	< Recommendations >		
	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack.		
1-12	**Frozen Oven Fish**	400-800 g	3-4 min
	< Recommendations >		
	Put frozen oven fish into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack.		

2. Auto Cook

Code	Food	Serving Size	Standing Time
2-1	**Pop Corn**	80-100 g	-
	< Recommendations >		
	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the centre of turntable. Be careful when taking out and opening the hot bag.		
2-2	**Jacket Potatoes**	400-800 g	5 min
	< Recommendations >		
	Use potatoes with a size of 200g each. Pierce skin and place in the centre of turntable.		
2-3	**Bacon**	60-100 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Put bacon on the low rack.		
2-4	**Fish Fillet**	200-800 g	2 min
	< Recommendations >		
	Put fish fillets in the centre of the low rack.		
2-5	**Chicken Pieces**	200-800 g	2-3 min
	< Recommendations >		
	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper and salt. Put them in the centre of the low rack with the skin-side up.		
2-6	**Frozen Green Bean**	200-600 g	2 min
	< Recommendations >		
	Put frozen green bean in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable.		

Code	Food	Serving Size	Standing Time
2-7	**Sliced Carrots**	100-400 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Wash carrots and cut into similar size. Put them into a glass bowl. Add 2-3 tablespoons water and cover with plastic or glass lid.		
2-8	**Broccoli Florets**	200-500 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Wash broccoli and cut into similar size. Put them into a glass bowl. Add 2-3 tablespoons water and cover with plastic or glass lid.		
2-9	**Cauliflower**	200-600 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Wash cauliflower and cut into similar size. Put them into a glass bowl. Add 2-3 tablespoons water and cover with plastic or glass lid.		
2-10	**Croissant**	150-300 g	-
	< Recommendations >		
	Put dough of croissant on the crusty plate and set on the low rack.		
2-11	**Cookies**	90-150 g	-
	< Recommendations >		
	Put dough of cookies on the crusty plate and set on the low rack.		
2-12	**Fresh Bread Rolls**	200-400 g	-
	< Recommendations >		
	Put dough of fresh bread rolls on the crusty plate and set on the low rack.		

Code	Food	Serving Size	Standing Time
2-13	**Muffins**	200-400 g	-
	< Recommendations >		
	Pour dough into paper or silicone cups for muffins. Put on the crusty plate and set on the low rack.		

ENGLISH

Smart cooking instuctions

The Smart Cook allows you to cook your food automatically by detecting the temperature of surface while cooking.

- When cooking food, the Smart Cook determines the cooking mode by detecting temperature of food or cookware surface.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.

Important

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate Cookware in the charts in this book
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.
- To obtain good cooking results, food or cookware should be placed on the center of Glass Tray
- To avoid poor results, the food should not covered plastic wrap or own lid that unguided in this charts in this book.

USING THE SLIM FRY FEATURE

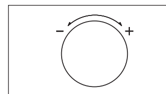
The ten Slim Fry features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the Slim Fry category by press the Slim Fry button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Slim Fry** ( ) button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Select the weight of food by turning the **Dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** ( ) button.



USING THE SLIM FRY PROGRAMMES

The following table presents the 10 Slim Fry auto programmes for frying. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

Code	Food	Serving Size (g)	Standing Time	Recommendations
1	**Frozen oven chips**	300-350 450-500	-	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
2	**Frozen prawns (breaded)**	200-250 300-350	-	Distribute frozen prawns (breaded) evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
3	**Frozen chicken nuggets**	200-250 350-400	-	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
4	**Frozen potato croquettes**	200-250 300-350	-	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
5	**Frozen mini spring rolls**	200-250 350-400	-	Distribute frozen mini spring rolls evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.

Code	Food	Serving Size (g)	Standing Time	Recommendations
6	**Homemade french fries**	300-350 450-500	1-2	Preheat the oven up to 200 °C using the fast preheat function. Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10x10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
7	**Potato wedges**	200-250 300-350 400-450	1-2	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack.
8	**Drumsticks**	200-250 300-350 400-450	1-2	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue.
9	**Sliced courgette**	100-150 200-250	-	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).

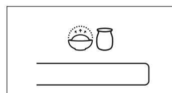
Code	Food	Serving Size (g)	Standing Time	Recommendations
10	**Apple halves**	300-350 400-450	-	Rinse and core apples (each 150 g). Cut them into halves horizontally. Put halves with the cut side down on the crusty plate, add filling e.g. raisins or grated almonds. Put plate on low rack. After cooking serve with vanilla ice cream.

ENGLISH

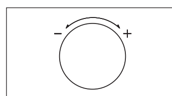
USING THE AUTO FERMENTATION FEATURE

The five auto fermentation cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the auto fermentation category by press the auto fermentation button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

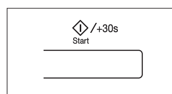
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto fermentation** () button once or twice. (Refer to the table on the side page.)



2. Select the code of food by turning the **Dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** () button.



USING THE AUTO FERMENTATION PROGRAMMES

The following table presents how to use the auto programme for rising yeast dough or preparing yogurt.

Code		Food	Serving Size (g)	Standing time	Recommendations
Dough Proof	**1-1**	Pizza dough	300-500	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
	1-2	Cake dough	500-800	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
	1-3	Bread dough	600-900	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
Homemade Yogurt	**2-1**	Small dishes	500	6 hours in fridge	Distribute 150 g yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable.
	2-2	Large bowl	500	6 hours in fridge	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable.

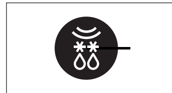
MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

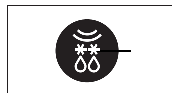
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

☛ Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

1. Press the **Smart Defrost** ( ) button.



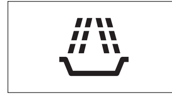
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Smart Defrost** ( ) button.



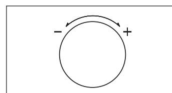
3. Press the **Microwave** ( ) button.



4. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** ( ) button to select the appropriate **Power Level** (450 W in the example).



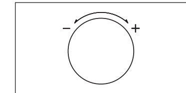
5. Set the cooking time by turning the **Dial knob**. (30 minutes in the example).



6. Press the **Grill** ( ) button.



7. Set the cooking time by turning the **Dial knob**. (15 minutes in the example).



8. Press the **Start/+30s** ( ) button.



Result: Cooking Start/+30s:

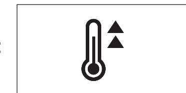
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

FAST PREHEATING THE OVEN

For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.

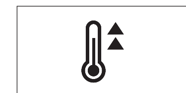
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** ( ) button.



Result: The following indications are displayed: 200 °C (temperature)

2. Press the **Fast Preheat** ( ) button one or more times to set the temperature. (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start/+30s** ( ) button.



Result: The oven is preheated to the requested temperature.

- The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) In fast preheat mode at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** ( ) button.

COOKING BY CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C in Six preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

If you wish to Fast Preheating the oven, see page 23.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** ( ) button.

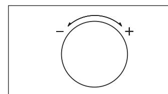
   

   Result: The following indications are displayed:
   (convection mode)
   200 °C (temperature)

2. Press the **Convection** ( ) button once or more times to set the temperature. (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

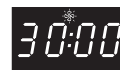
   

3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.

4. Press the **Start/+30s** ( ) button.

   Result: Cooking starts:
   - The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
     Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

   (displayed for 8 seconds)

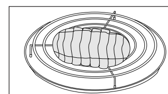
   (displayed for 2 seconds)

   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** ( ) button.

Be careful, Grill heater may work intermittently while the convection mode is operating.

CHOOSING THE ACCESSORIES



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

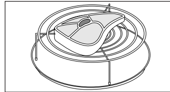
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 27.

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.



2. Press the **Grill** (ꟽ) button.

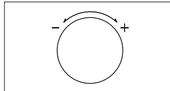
   Result: The follwing indications are displayed: (grill mode)

   - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Dial knob**.

   - The maximum grilling time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30s** button.

   Result: Grilling starts.

   - When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute



COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave + Grill** button.

   Result: The following indications are displayed:

	(microwave & grill combi mode)
600 W	(output power)



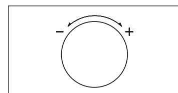
2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave + Grill** button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).

   - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.

   - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30s** button.

   Result:

   - Combination cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



ENGLISH

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Convection** () button.



Result: The following indications are displayed:

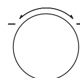
 (microwave & convection combi mode)

200 °C (temperature : switches to the following temperature mode in 2 seconds)

2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** () button. (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** () button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Press the **Start/+30s** () button.



Result:

- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

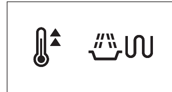
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** () button.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Fast Preheat** () button and **Microwave+Grill** () buttons at the same time for 1 sencond.



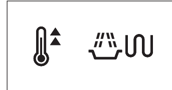
Result :

- The following indication is displayed.

OFF

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the **Fast Preheat** () button and **Microwave+Grill** () buttons again at the same time for 1 sencond.



Result :

- The following indication is displayed.
- The oven operates with the beeper on again.

On

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

1. Press the **Grill** () button and **Microwave+Convection** () buttons at the same time for 3 senconds.



Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).

L

- The display shows "L".

2. To unlock the oven, press the **Grill** () button and **Microwave+Convection** () buttons again at the same time for 3 senconds.



Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.

ENGLISH

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Turnip cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids.
Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

ENGLISH

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced meat	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

ENGLISH

ENGLISH

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	6-8	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	6-8	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	10-12	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Gratin potatoes/ Vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	10-12	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grilll	9-11	8-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	21-23	20-22	Brush the chicken oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. After grilling stand for 5 minutes.
Roast fish	400-500 g	300 W + Grilll	6-8	6-7	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for Microwave+Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

ENGLISH

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA					
Frozen pizza (ready baked)	300-400 g	1st 300W+200 °C 2nd Conv 180 °C	7-9	5-6	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
PASTA					
Frozen lasagne	400 g	1st 450W+200 °C 2nd Conv 200 °C	16-18	3-4	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT					
Roast beef/ Roast lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
Roast chicken	1000-1200 g	1st 450W+200 °C 2nd 450W+Grill	20-22	21-23	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
BREAD					
Fresh bread rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack.After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE					
Marble cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Small Cakes (fresh dough)	12 x 28 g	Only 160 °C	28-33	-	Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on crusty plate on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/+30s** (Start/+30s) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven’s microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR MESSAGE

"E-24" message indicates

- The "E-24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E-24" message be activated, then depress the "Stop/Eco" key to utilize the initialization mode.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the MC32F606TCT** ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MC32F606TCT
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 523 x 506 x 309 mm 373 x 370 x 233 mm
Volume	32 L
Weight Net	 20.0 kg approx
Noise Level	43 dBA

MEMO

MEMO



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

Code No.: DE68-04174G-01